# Istruzioni per l'uso

**FORNO**

IT


**IT** **Italiano, 1**

**GB** English,13

**FR** Français, 24

**ES** Espanol, 36

**PT** Portuges, 48


**FIE 76 P K.A**
**FIE 76 P K.A IX**
**FIE 76 GP K.A**
**FIE 76 GP K.A IX**

## Sommario


**Installazione, 2-3**
Posizionamento
Collegamento elettrico
Targhetta caratteristiche

**Descrizione dell'apparecchio, 4**
Vista d'insieme
Pannello di controllo

**Avvio e utilizzo, 5**
Avviare il forno
Utilizzare il timer

**Programmi, 6-7**
Programmi di cottura
Consigli pratici di cottura
Tabella cottura

**Il programmmatore di cottura elettronico, 8**

**Precauzioni e consigli, 9**
Sicurezza generale
Smaltimento
Risparmiare e rispettare l'ambiente

**Manutenzione e cura, 10-11**
Escludere la corrente elettrica
Pulire l'apparecchio
Pulire la porta
Sostituire la lampadina
Pulizia automatica FAST CLEAN

**Assistenza, 12**
Assistenza attiva 7 giorni su 7


INDESIT

# Installazione

IT

**!** È importante conservare questo libretto per poterlo consultare in ogni momento. In caso di vendita, di cessione o di trasloco, assicurarsi che resti insieme all'apparecchio per informare il nuovo proprietario sul funzionamento e sui relativi avvertimenti.

**!** Leggere attentamente le istruzioni: ci sono importanti informazioni sull'installazione, sull'uso e sulla sicurezza.

## Posizionamento

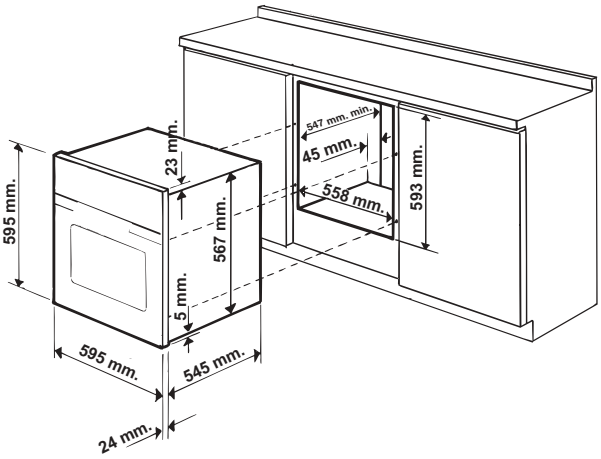
**!** Gli imballaggi non sono giocattoli per bambini e vanno eliminati secondo le norme per la raccolta differenziata (*vedi Precauzioni e consigli*).

**!** L'installazione va effettuata secondo queste istruzioni e da personale professionalmente qualificato. Una errata installazione può causare danni a persone, animali o cose.

**Incasso**

Per garantire un buon funzionamento dell'apparecchio è necessario che il mobile abbia le caratteristiche adatte:

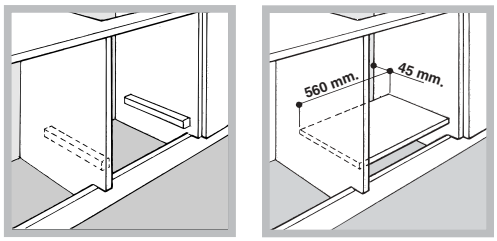
- i pannelli adiacenti il forno devono essere di materiale resistente al calore;
- nel caso di mobili in legno impiallacciato, le colle devono essere resistenti alla temperatura di 100°C;
- per l'incasso del forno, sia nel caso di inserimento **sottotavolo** (*vedi figura*) che **a colonna**, il mobile deve avere le seguenti dimensioni:




**!** Una volta incassato l'apparecchio non debbono essere possibili contatti con le parti elettriche.
Le dichiarazioni di consumo indicate in targhetta caratteristiche sono state misurate con questo tipo di installazione.

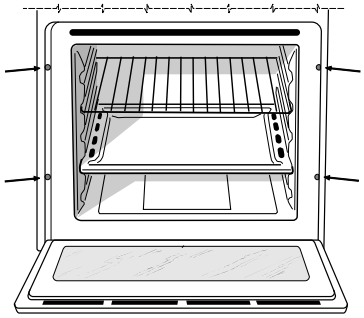
**Aerazione**

Per garantire una buona aerazione è necessario eliminare la parete posteriore del vano. È preferibile installare il forno in modo che appoggi su due listelli in legno oppure su un piano continuo che abbia un'apertura di almeno 45 x 560 mm (*vedi figure*).




**Centraggio e fissaggio**

Per fissare l'apparecchio al mobile: aprire la porta del forno e avvitare 4 viti a legno nei 4 fori posti sulla cornice perimetrale.

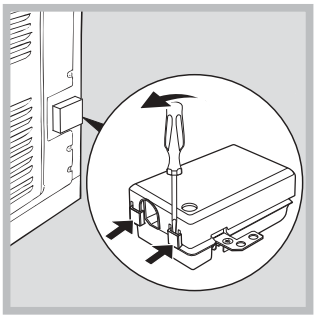


**!** Tutte le parti che assicurano la protezione debbono essere fissate in modo tale da non poter essere tolte senza l'aiuto di qualche utensile.

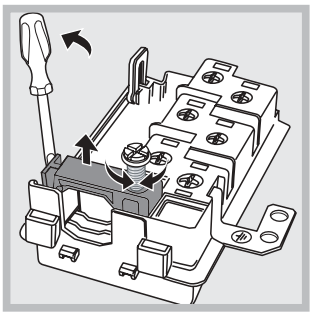
## Collegamento elettrico

**!** I forni dotati di cavo di alimentazione tripolare sono predisposti per il funzionamento con corrente alternata, con tensione e frequenza indicate nella targhetta caratteristiche (*vedi sotto*).

**Montaggio del cavo di alimentazione**



1. Aprire la morsettiera facendo leva con un cacciavite sulle linguette laterali del coperchio: tirare e aprire il coperchio (*vedi figura*).



2. Svitare la vite del serracavo e toglierlo facendo leva con un cacciavite (*vedi figura*).

3. Togliere le viti dei contatti L-N-⏚ e poi fissare i cavetti sotto le teste delle viti rispettando i colori Blu (N) Marrone (L) Giallo-Verde (⏚).

**Allacciamento del cavo di alimentazione alla rete**

Montare sul cavo una spina normalizzata per il carico indicato nella targhetta caratteristiche (*vedi a fianco*).
In caso di collegamento diretto alla rete è necessario interporre tra l'apparecchio e la rete un interruttore onnipolare con apertura minima fra i contatti di 3 mm dimensionato al carico e rispondente alle norme in vigore (il filo di terra non deve essere interrotto dall'interruttore). Il cavo di alimentazione deve essere posizionato in modo tale che in nessun punto superi di 50°C la temperatura ambiente.

**!** L'installatore è responsabile del corretto collegamento elettrico e dell'osservanza delle norme di sicurezza.

Prima di effettuare l'allacciamento accertarsi che:

- la presa abbia la messa a terra e sia a norma di legge;
- la presa sia in grado di sopportare il carico massimo di potenza della macchina, indicato nella targhetta caratteristiche (*vedi sotto*);
- la tensione di alimentazione sia compresa nei valori nella targhetta caratteristiche (*vedi sotto*);
- la presa sia compatibile con la spina dell'apparecchio. In caso contrario sostituire la presa o la spina; non usare prolunghe e multiple.

**!** Ad apparecchio installato, il cavo elettrico e la presa della corrente devono essere facilmente raggiungibili.

**!** Il cavo non deve subire piegature o compressioni.

**!** Il cavo deve essere controllato periodicamente e sostituito solo da tecnici autorizzati (*vedi Assistenza*).

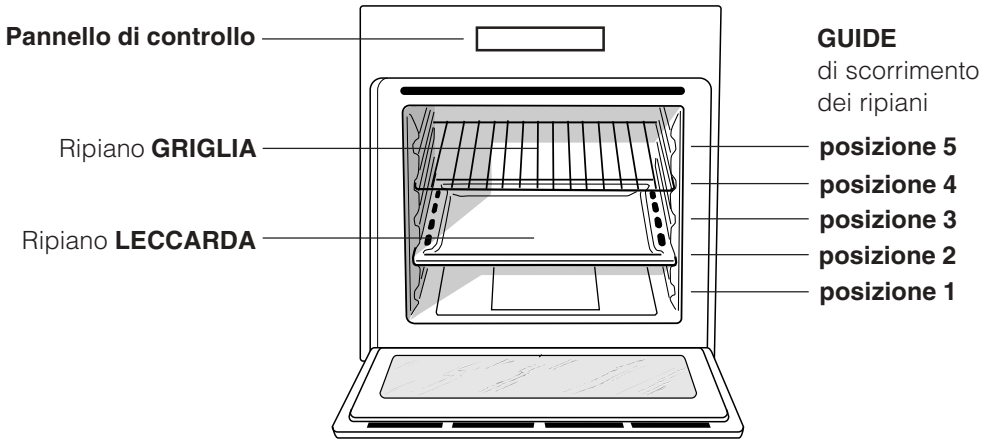
**! L'azienda declina ogni responsabilità qualora queste norme non vengano rispettate.**

| **TARGHETTA CARATTERISTICHE** | |
|---|---|
| **Dimensioni** | larghezza cm 43,5<br>altezza cm 32<br>profondità cm 40 |
| **Volume** | lt. 56 |
| **Collegamenti elettrici** | tensione a 220-240V ~ 50Hz<br>potenza massima assorbita 2800W |
| **ENERGY LABEL** | Direttiva 2002/40/CE sull'etichetta dei forni elettrici. Norma EN 50304<br><br>Consumo energia convezione Naturale – funzione di riscaldamento: 〓 Tradizionale;<br><br>Consumo energia dichiarazione Classe convezione Forzata - funzione di riscaldamento: Pasticceria. |
| CE<br> | Questa apparecchiatura è conforme alle seguenti Direttive Comunitarie: 2006/95/CEE del 12/12/06 (Bassa Tensione) e successive modificazioni - 2004/108/CEE del 15/12/04 (Compatibilità Elettromagnetica) e successive modificazioni - 93/68/CEE del 22/07/93 e successive modificazioni. 2002/96/CE e successive modificazioni. 1275/2008 stand-by/off mode. |

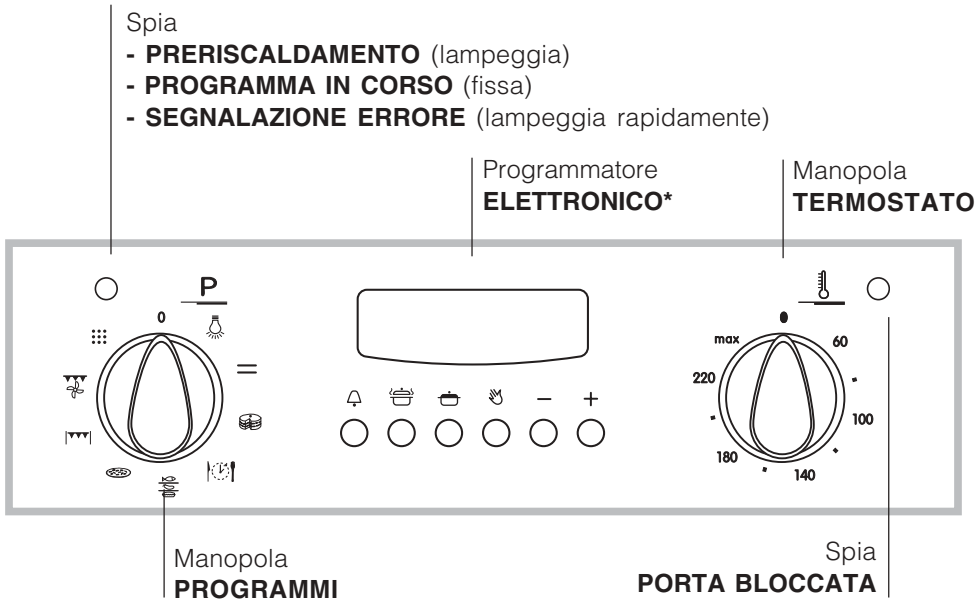
# Descrizione dell'apparecchio

IT

## Vista d'insieme




## Pannello di controllo




***** Presente solo in alcuni modelli.

**!** Alla prima accensione fare funzionare il forno a vuoto per almeno un'ora con il termostato al massimo e a porta chiusa. Poi spegnere, aprire la porta del forno
e aerare il locale. L'odore che si avverte è dovuto all'evaporazione delle sostanze usate per proteggere il forno.

## Avviare il forno

1. Selezionare il programma di cottura desiderato ruotando la manopola PROGRAMMI.
2. Il forno entra nella fase di preriscaldamento, sul pannello di controllo lampeggia la spia PRERISCALDAMENTO.
3. Scegliere la temperatura ruotando la manopola TERMOSTATO. Una lista con le cotture e le relative temperature consigliate è consultabile nella Tabella cottura (*vedi Programmi*).
4. La spia PROGRAMMA IN CORSO accesa fissa sul pannello di controllo segnalano che il preriscaldamento è completo: introdurre gli alimenti da cuocere.
5. Durante la cottura è sempre possibile:
- modificare il programma di cottura agendo sulla manopola PROGRAMMI;
- modificare la temperatura agendo sulla manopola TERMOSTATO;
- interrompere la cottura riportando la manopola PROGRAMMI in posizione "0".
6. In caso di black-out, se la temperatura del forno non si è abbassata troppo, l'apparecchio è dotato di un sistema che riattiva il programma dal punto in cui è stato interrotto.

**!** Negli apparecchi dotati di programmatore elettronico per utilizzare il forno elettrico premere il tasto (sul display compare il simbolo ) prima di selezionare la funzione di cottura desiderata.

**!** Nel programma BARBECUE non è previsto il preriscaldamento.

**!** Non appoggiare mai oggetti sul fondo del forno perché si rischiano danni allo smalto.

**!** Porre sempre i recipienti di cottura sulla griglia in dotazione.

**Ventilazione di raffreddamento**

Per ottenere una riduzione delle temperature esterne, alcuni modelli sono dotati di una ventola di raffreddamento. Questa genera un getto d'aria che esce tra il pannello di controllo e la porta del forno. A fine cottura la ventola rimane attiva finché il forno non è sufficientemente freddo. Nel programma PASTICCERIA si avvia solo a forno caldo.

**!** A fine cottura la ventola rimane attiva finché il forno non è sufficientemente freddo.

**Luce del forno**

Si accende selezionando con la manopola PROGRAMMI. Rimane accesa quando si seleziona un programma di cottura.

# Programmi

IT

## Programmi di cottura

**!** Per tutti i programmi è impostabile una temperatura tra 60°C e MAX, tranne:

- BARBECUE (si consiglia di impostare solo su MAX);
- GRATIN (si consiglia di non superare la temperatura di 200°C).

Programma **FORNO TRADIZIONALE**

Con questa cottura tradizionale è meglio utilizzare un solo ripiano: con più ripiani si ha una cattiva distribuzione della temperatura.

Programma **MULTICOTTURA**

Poiché il calore è costante in tutto il forno, l'aria cuoce e rosola il cibo in modo uniforme. È possibile utilizzare fino a un massimo di due ripiani contemporaneamente.

Programma **BARBECUE**

La temperatura elevata e diretta del grill è consigliata per gli alimenti che necessitano di un'alta temperatura superficiale. Effettuare le cotture con la porta del forno chiusa.

Programma **GRATIN**

Unisce all'irradiazione termica unidirezionale, la circolazione forzata dell'aria all'interno del forno. Ciò impedisce la bruciatura superficiale degli alimenti aumentando il potere di penetrazione del calore. Effettuare le cotture con la porta del forno chiusa.

Programma **FORNO PIZZA**

Questa combinazione consente un rapido riscaldamento del forno, con un forte apporto di calore in prevalenza dal basso. Nel caso si utilizzi più di un ripiano alla volta, è necessario cambiarli di posizione tra loro a metà cottura.

Programma **FORNO PASTICCERIA**

Questo programma è indicato per la cottura dei cibi delicati (ad es. dolci che necessitano di lievitazione) e preparazioni "mignon" su tre ripiani contemporaneamente.

Programma **FAST COOKING**

Il programma non necessita di preriscaldamento. Questo programma è particolarmente indicato per cotture veloci di cibi preconfezionati (surgelati o precotti). I risultati migliori si ottengono utilizzando un solo ripiano.

Programma **FAST CLEAN**

È il programma di pulizia automatica e integrale del forno tramite pirolisi (*vedi Manutenzione e cura*).

## Consigli pratici di cottura

**!** Nelle cotture ventilate non utilizzare le posizioni dei ripiani 1 e 5: sono investite direttamente dall'aria calda, che potrebbe provocare bruciature sui cibi delicati.

**!** Nelle cotture BARBECUE e GRATIN, disporre la leccarda in posizione 1 per raccogliere i residui di cottura (sughi e/o grassi).

MULTICOTTURA

- Utilizzare le posizioni dei ripiani 2 e 4, mettendo alla 2 i cibi che richiedono maggior calore.
- Disporre la leccarda in basso e la griglia in alto.

BARBECUE

- Inserire la griglia in posizione 3 o 4, disponendo gli alimenti al centro della griglia.
- Si consiglia di impostare il livello di energia al massimo. Non allarmarsi se la resistenza superiore non resta costantemente accesa: il suo funzionamento è controllato da un termostato.

FORNO PIZZA

- Utilizzare una teglia in alluminio leggero, appoggiandola sulla griglia in dotazione. Con la leccarda si allungano i tempi di cottura e difficilmente si ottiene una pizza croccante.
- Nel caso di pizze molto farcite è consigliabile inserire la mozzarella a metà cottura.

## Tabella cottura

| Programmi | Alimenti | Peso (Kg) | Posizione dei ripiani | | Preriscaldamento | Temperatura consigliata (°C) | Durata cottura (minuti) |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | guide standard | guide scorrevoli | | | |
| **Forno Tradizionale** | Anatra | 1,5 | 2 | 1 | si | 200-210 | 70-80 |
| | Pollo | 1,5 | 2 | 1 | si | 200-210 | 60-70 |
| | Arrosto di vitello o manzo | 1 | 2 | 1 | si | 200 | 70-75 |
| | Arrosto di maiale | 1 | 2 | 1 | si | 200-210 | 70-80 |
| | Biscotti (di frolla) | - | 2 | 1 | si | 180 | 15-20 |
| | Crostate | 1 | 2 | 1 | si | 180 | 30-35 |
| **Forno Pasticceria** | Crostate | 0,5 | 2 o 3 | 1 o 2 | si | 180 | 25-35 |
| | Torta di frutta | 1 | 2 o 3 | 1 o 2 | si | 180 | 40-50 |
| | Plum-cake | 0,7 | 2 o 3 | 1 o 2 | si | 170-180 | 45-55 |
| | Cake piccoli su 2 ripiani | 0,7 | 2 e 4 | 1 e 3 | si | 180-190 | 20-25 |
| | Pan di spagna | 0,6 | 2 o 3 | 1 o 2 | si | 160-170 | 30-40 |
| | Bignè su 3 ripiani | 0,7 | 1 e 3 e 5 | 1 e 2 e 4 | si | 180-190 | 20-25 |
| | Biscotti su 3 ripiani | 0,7 | 1 e 3 e 5 | 1 e 2 e 4 | si | 180 | 20-25 |
| | Crêpes farcite | 0,8 | 2 | 1 | si | 200 | 30-35 |
| | Meringhe su 3 ripiani | 0,5 | 1 e 3 e 5 | 1 e 2 e 4 | si | 90 | 180 |
| | Salatini di sfoglia al formaggio | 0,5 | 2 | 1 | si | 210 | 20-25 |
| **Fast cooking** | Surgelati | | | | | | |
| | Pizza | 0.3 | 2 | 1 | - | 250 | 12 |
| | Misto zucchine e gamberi in pastella | 0.4 | 2 | 1 | - | 200 | 20 |
| | Torta rustica di spinaci | 0.5 | 2 | 1 | - | 220 | 30-35 |
| | Panzerotti | 0.3 | 2 | 1 | - | 200 | 25 |
| | Lasagne | 0.5 | 2 | 1 | - | 200 | 35 |
| | Panetti dorati | 0.4 | 2 | 1 | - | 180 | 25-30 |
| | Bocconcini di pollo | 0.4 | 2 | 1 | - | 220 | 15-20 |
| | Precotti | | | | | | |
| | Ali di pollo dorate | 0.4 | 2 | 1 | - | 200 | 20-25 |
| | Cibi Freschi | | | | | | |
| | Biscotti (di frolla) | 0.3 | 2 | 1 | - | 200 | 15-18 |
| | Plum-cake | 0.6 | 2 | 1 | - | 180 | 45 |
| | Salatini di sfoglia al formaggio | 0.2 | 2 | 1 | - | 210 | 10-12 |
| **Multicottura** | Pizza su 2 ripiani | | 2 e 4 | 1 e 3 | si | 220-230 | 20-25 |
| | Crostate su 2 ripiani/torte su 2 ripiani | | 2 e 4 | 1 e 3 | si | 180 | 30-35 |
| | Pan di spagna su 2 ripiani (su leccarda) | | 2 e 4 | 1 e 3 | si | 170 | 20-25 |
| | Pollo arrosto + patate | 1+1 | 1 e 2/3 | 1 e 3 | si | 200-210 | 65-75 |
| | Agnello | 1 | 2 | 1 | si | 190-200 | 45-50 |
| | Sgombro | 1 | 1 o 2 | 1 | si | 180 | 30-35 |
| | Lasagne | 1 | 2 | 1 | si | 190-200 | 35-40 |
| | Bignè su 2 ripiani | | 2 e 4 | 1 e 3 | si | 190 | 20-25 |
| | Biscotti su 2 ripiani | | 2 e 4 | 1 e 3 | si | 190 | 10-20 |
| | Salatini di sfoglia al formaggio su 2 ripiani | | 2 e 4 | 1 e 3 | si | 210 | 20-25 |
| | Torte salate | | 1 e 3 | 1 e 3 | si | 200 | 20-30 |
| **Forno Pizza** | Pizza | 0,5 | 2 | 1 | si | 220 | 15-20 |
| | Focacce | 0,5 | 2 | 1 | si | 200 | 20-25 |
| **Barbecue** | Sgombri | 1 | 4 | 3 | no | Max | 15-20 |
| | Sogliole e seppie | 0,7 | 4 | 3 | no | Max | 10-15 |
| | Spiedini di calamari e gamberi | 0,7 | 4 | 3 | no | Max | 8-10 |
| | Filetto di merluzzo | 0,7 | 4 | 3 | no | Max | 10-15 |
| | Verdure alla griglia | 0,5 | 3 o 4 | 2 o 3 | no | Max | 15-20 |
| | Bistecca di vitello | 0,8 | 4 | 3 | no | Max | 15-20 |
| | Salsicce | 0,7 | 4 | 3 | no | Max | 15-20 |
| | Hamburger | n° 4 o 5 | 4 | 3 | no | Max | 10-12 |
| | Toast (o pane tostato) | n° 4 o 6 | 4 | 3 | no | Max | 3-5 |
| | Pollo allo spiedo con girarrosto (ove presente) | 1 | - | - | no | Max | 70-80 |
| | Agnello allo spiedo con girarrosto (ove presente) | 1 | - | - | no | Max | 70-80 |
| **Gratin** | Pollo alla griglia | 1,5 | 2 | 2 | no | 210 | 55-60 |
| | Seppie | 1 | 2 | 2 | no | 200 | 30-35 |
| | Pollo allo spiedo con girarrosto (ove presente) | 1,5 | - | - | no | 210 | 70-80 |
| | Anatra allo spiedo con girarrosto (ove presente) | 1,5 | - | - | no | 210 | 60-70 |
| | Arrosto di vitello o manzo | 1 | 2 | 2 | no | 210 | 60-75 |
| | Arrosto di maiale | 1 | 2 | 2 | no | 210 | 70-80 |
| | Agnello | 1 | 2 | 2 | no | 210 | 40-45 |

**!** I tempi di cottura sono indicativi e possono essere modificati in base ai proprio gusti personali. I tempi di preriscaldamento del forn preimpostati e non modificabili manualmente.

# Il programmmatore di cottura elettronico

IT

Consente di programmare il forno o il grill nei funzionamenti:
- inizio cottura ritardato con durata stabilita;
- inizio immediato con durata stabilita;
- contaminuti.

Funzione dei tasti :

: contaminuti ore, minuti

: durata cottura
: fine cottura

: commutazione manuale
: impostazione tempi indietro
+ : impostazione tempi avanti

**Come rimettere l'orologio digitale**

Dopo l'allacciamento alla rete o dopo una mancanza di corrente il display lampeggia su: 0.00

- Premere contemporaneamente i tasti e successivamente (entro 4 secondi) con i tasti e + impostare l'ora esatta.
  Con il tasto + il tempo aumenta.
  Con il tasto il tempo diminuisce.

Eventuali aggiornamenti dell'ora possono essere effettuati in due modi:
1. Ripetere totalmente le fasi sopra descritte
2. Pigiare il tasto e successivamente con i tasti e + aggiornare l'ora.

**Funzionamento manuale del forno**

Dopo aver impostato l'ora, il programmatore va automaticamente in posizione manuale.

Nota: Pigiare il tasto per ripristinare il funzionamento manuale dopo ogni cottura "Automatica".

**Regolare il volume del segnale acustico**

Dopo aver scelto e confermato le impostazioni dell'orologio, tramite il tasto è possibile regolare il volume del segnale acustico.

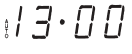
**Inizio cottura ritardato con durata stabilita**

Va impostata la durata della cottura e l'ora di fine cottura. Supponiamo che il display indichi le ore 10,00

1. Ruotare le manopole di comando del forno sulla funzione e sulla temperatura desiderata (esempio: forno statico, 200°C)
2. Premere il tasto e successivamente (entro 4 secondi) con i tasti e + impostare la durata desiderata. Supponiamo di impostare una cottura di 30 minuti; compare:

Rilasciando il tasto, dopo 4 secondi, ricompare l'ora corrente con il simbolo e la scritta "auto"

3. Premere il tasto e successivamente premere i tasti e + fino ad impostare l'ora di fine cottura desiderata, supponiamo le 13,00




4. Rilasciando il tasto sul display dopo 4 secondi compare l'ora corrente:




La scritta "auto" accesa ricorda l'avvenuta programmazione di durata e di fine cottura nella funzione automatica. A questo punto il forno si accende automaticamente alle ore 12,30 in modo da terminare dopo 30 minuti. Quando il forno è acceso compare la pentolina accesa per tutta la durata della cottura.

In qualsiasi momento premendo il tasto è possibile visualizzare la durata impostata, premendo il tasto si visualizza l'ora di fine cottura.

A fine cottura suona il segnale acustico; per interromperlo premere un tasto qualsiasi ad eccezione dei tasti e +.

**Inizio immediato con durata stabilita**

Programmando solo la durata (punti 1 e 2 del paragrafo "Inizio cottura ritardato con durata stabilita") si ha l'inizio di cottura immediato.

**Per annullare una cottura già programmata**

Pigiare il tasto e con il tasto riportare il tempo a

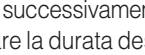
e quindi pigiare il tasto di funzionamento manuale .

**Funzione contaminuti**

Nel funzionamento contaminuti viene impostato un tempo dal quale comincia un conto alla rovescia. Questa funzione non controlla l'accensione e lo spegnimento del forno, emette solamente un allarme acustico a tempo scaduto.

Premere il tasto compare:

Quindi con i tasti + e impostare il tempo desiderato
Rilasciando il tasto il tempo parte esattamente al minuto secondo, nel display compare l'ora corrente.




A fine tempo viene emesso un segnale acustico che può essere arrestato premendo un tasto qualsiasi (esclusi i tasti + e ) ed il simbolo si spegne.

**Correzione cancellazione dei dati**

- I dati impostati possono essere cambiati in qualsiasi momento, premendo il tasto corrispondente e premendo il tasto + o .
- Cancellando la durata di cottura si ha la cancellazione automatica anche della fine del funzionamento e viceversa.
- Nel caso di funzionamento programmato, l'apparecchio non accetta tempi di fine cottura antecedenti a quelli di inizio cottura proposti dall'apparecchio stesso.

# Precauzioni e consigli



**!** L'apparecchio è stato progettato e costruito in conformità alle norme internazionali di sicurezza. Queste avvertenze sono fornite per ragioni di sicurezza e devono essere lette attentamente.

## Sicurezza generale

- L'apparecchio è stato concepito per un uso di tipo non professionale all'interno dell'abitazione.
- L'apparecchio non va installato all'aperto, nemmeno se lo spazio è riparato, perché è molto pericoloso lasciarlo esposto a pioggia e temporali.
- Per movimentare l'apparecchio servirsi sempre delle apposite maniglie poste sui fianchi del forno.
- Non toccare la macchina a piedi nudi o con le mani o i piedi bagnati o umidi.
- L'apparecchio deve essere usato per cuocere alimenti, solo da persone adulte e secondo le istruzioni riportate in questo libretto.
- **Durante l'uso dell'apparecchio gli elementi riscaldanti e alcune parti della porta forno diventano molto calde. Fare attenzione a non toccarle e tenere i bambimi a distanza.**
- Evitare che il cavo di alimentazione di altri elettrodomestici entri in contatto con parti calde del forno.
- Non ostruire le aperture di ventilazione e di smaltimento di calore.
- Impugnare la maniglia di apertura della porta al centro: ai lati potrebbe essere calda.
- Utilizzare sempre guanti da forno per inserire o estrarre recipienti.
- Non rivestire il fondo del forno con fogli di alluminio.
- Non riporre materiale infiammabile nel forno: se l'apparecchio viene messo inavvertitamente in funzione potrebbe incendiarsi.
- Assicurarsi sempre che le manopole siano nella posizione "●"/"○" quando l'apparecchio non è utilizzato.
- Non staccare la spina dalla presa della corrente tirando il cavo, bensì afferrando la spina.
- Non fare pulizia o manutenzione senza aver prima staccato la spina dalla rete elettrica.
- In caso di guasto, in nessun caso accedere ai meccanismi interni per tentare una riparazione. Contattare l'Assistenza (*vedi Assistenza*).
- Non appoggiare oggetti pesanti sulla porta del forno aperta.
- Evitare che i bambini giochino con l'apparecchio.
- Non è previsto che l'apparecchio venga utilizzato da persone (bambini compresi) con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali, da persone inesperte o che non abbiano familiarità con il prodotto, a meno che non vengano sorvegliate da una persona responsabile della loro sicurezza o non abbiano ricevuto istruzioni preliminari sull'uso dell'apparecchio.

## Smaltimento

- Smaltimento del materiale di imballaggio: attenersi alle norme locali, così gli imballaggi potranno essere riutilizzati.
- La direttiva Europea 2002/96/CE sui rifiuti di apparecchiature elettriche ed elettroniche (RAEE), prevede che gli elettrodomestici non debbano essere smaltiti nel normale flusso dei rifiuti solidi urbani. Gli apparecchi dismessi devono essere raccolti separatamente per ottimizzare il tasso di recupero e riciclaggio dei materiali che li compongono ed impedire potenziali danni per la salute e l'ambiente. Il simbolo del cestino barrato è riportato su tutti i prodotti per ricordare gli obblighi di raccolta separata.
  Per ulteriori informazioni, sulla corretta dismissione degli elettrodomestici, i detentori potranno rivolgersi al servizio pubblico preposto o ai rivenditori.

## Risparmiare e rispettare l'ambiente

- Azionando il forno negli orari che vanno dal tardo pomeriggio fino alle prime ore del mattino, soprattutto nel caso dei programmi FAST CLEAN, si collabora a ridurre il carico di assorbimento delle aziende elettriche.
- Si raccomanda di effettuare sempre le cotture al BARBECUE e GRATIN a porta chiusa: sia per ottenere migliori risultati che per un sensibile risparmio di energia (10% circa).
- Mantenere efficienti e pulite le guarnizioni, in modo che aderiscano bene alla porta e non procurino dispersioni di calore.

# Manutenzione e cura

IT

## Escludere la corrente elettrica

Prima di ogni operazione isolare l'apparecchio dalla rete di alimentazione elettrica.

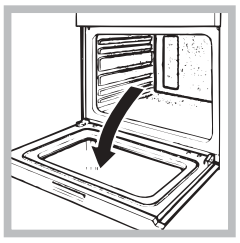
## Pulire l'apparecchio

**!** Non utilizzare mai pulitori a vapore o ad alta pressione per la pulizia dell'apparecchio.

- Le parti esterne smaltate o inox e le guarnizioni in gomma possono essere pulite con una spugnetta imbevuta di acqua tiepida, e sapone neutro. Se le macchie sono difficili da asportare usare prodotti specifici. Si consiglia di sciacquare abbondantemente e di asciugare dopo la pulizia. Non usare polveri abrasive o sostanze corrosive.
- L'interno del forno va pulito preferibilmente ogni volta dopo l'uso, quando è ancora tiepido. Usare acqua calda e detersivo, risciaquare e asciugare con un panno morbido. Evitare gli abrasivi.
- Gli accessori possono essere lavati come normali stoviglie, anche in lavastoviglie.

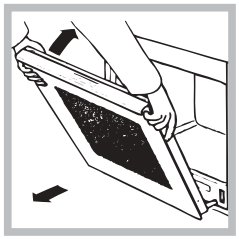
## Pulire la porta

Pulire il vetro della porta con spugne e prodotti non abrasivi e asciugare con un panno morbido; non usare materiali ruvidi abrasivi o raschietti metallici affilati che possono graffiare la superficie e causare la frantumazione del vetro.
Per una pulizia più accurata è possibile smontare la porta del forno:



1. aprire completamente la porta (*vedi figura*);

2. alzare e ruotare le levette poste sulle due cerniere (*vedi figura*);

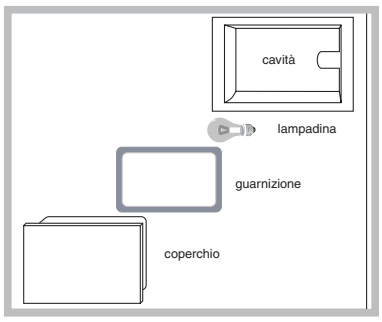


3. afferrare la porta ai due lati esterni, richiudendola lentamente ma non del tutto. Poi tirare la porta verso di sé estraendola dalle cerniere (*vedi figura*).
Rimontare la porta seguendo il procedimento in senso contrario.

**Controllare le guarnizioni**

Controllare periodicamente lo stato della guarnizione attorno alla porta del forno. In caso risulti danneggiata rivolgersi al Centro Assistenza più vicino (*vedi Assistenza*). È consigliabile non usare il forno
fino all'avvenuta riparazione.

## Sostituire la lampadina




Per sostituire la lampadina di illuminazione del forno:

1. Togliere il coperchio in vetro, servendosi di un cacciavite.
2. Svitare la lampadina e sostituirla con una analoga: potenza 15 W, attacco E 14.
Rimontare il coperchio, prestando attenzione a posizionare correttamente la guarnizione (*vedi figura*).

## Pulizia automatica FAST CLEAN

Il programma FAST CLEAN porta la temperatura interna del forno a raggiungere i 500°C e attiva il processo di pirolisi, ossia la carbonizzazione dei residui. Lo sporco viene letteralmente incenerito. Durante la pulizia automatica, le superfici possono diventare molto calde: tenere i bambini a distanza. Attraverso il vetro della porta forno è possibile notare alcune particelle che si illuminano: si tratta di una combustione istantanea, assolutamente normale, che non comporta alcun pericolo.

Prima di attivare FAST CLEAN:

- con una spugna umida togliere dall'interno del forno i residui più consistenti. Non usare detergenti;
- estrarre tutti gli accessori;
- non lasciare strofinacci o presine sulla maniglia.

**!** Se il forno è eccessivamente caldo la pirolisi potrebbe non avviarsi. Aspettare che si raffreddi.

**!** L'attivazione del programma è possibile solo dopo aver chiuso la porta del forno.

**Dispositivi di sicurezza**
- la porta si blocca automaticamente non appena la temperatura raggiunge valori elevati;
- in caso di evento anomalo, l'alimentazione degli elementi riscaldanti viene interrotta.

**Inizio FAST CLEAN immediato con durata prestabilita**
1. Pigiare il tasto di funzionamento manuale.
2. Selezionare con la manopola PROGRAMMI il programma.
3. E' possibile spegnere il forno in qualunque momento riportando la manopola PROGRAMMI in posizione "0".

**!** La durata massima della FAST CLEAN è di 120 minuti e pertanto trascorso tale tempo il forno si spegnerà automaticamente.

**Inizio FAST CLEAN ritardato con durata stabilita**
Va impostata la durata e l'ora di fine FAST CLEAN. Supponiamo che il display indichi le ore 10,00
1. Ruotare la manopola PROGRAMMI sulla funzione
2. Premere il tasto e successivamente (entro 4 secondi) con i tasti — e + impostare la durata desiderata. Supponiamo di impostare una durata di 60 minuti.
   Rilasciando il tasto, dopo 4 secondi, ricompare l'ora corrente con il simbolo e la scritta "auto"

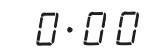
**!** La durata massima della FAST CLEAN è di 120 minuti e pertanto regolazioni superiori a 2 ore non avrebbero effetto in quanto il forno si spegnerebbe automaticamente.

3. Premere il tasto e successivamente premere i tasti — e + fino ad impostare l'ora di fine FAST CLEAN desiderata, supponiamo le 13,00

4. Rilasciando il tasto sul display dopo 4 secondi compare l'ora corrente:

La scritta "auto" accesa ricorda l'avvenuta programmazione. A questo punto il forno si accende automaticamente alle ore 12,00 in modo da terminare dopo 60 minuti. Quando il forno è acceso compare la pentolina accesa per tutta la durata della FAST CLEAN. In qualsiasi momento premendo il tasto è possibile visualizzare la durata impostata, premendo il tasto si visualizza l'ora di fine FAST CLEAN.
**A fine FAST CLEAN suona il segnale acustico; per interromperlo premere un tasto qualsiasi ad eccezione dei tasti — e +.**

**Per annullare una FAST CLEAN già programmata**
Pigiare il tasto e con il tasto — riportare il tempo a




e quindi pigiare il tasto di funzionamento manuale.

**Correzione cancellazione dei dati**
- I dati impostati possono essere cambiati in qualsiasi momento, premendo il tasto corrispondente e premendo il tasto + o —.
- Cancellando la durata di FAST CLEAN si ha la cancellazione automatica anche della fine del funzionamento e viceversa.
- Nel caso di funzionamento programmato, l'apparecchio non accetta tempi di fine FAST CLEAN antecedenti a quelli di inizio FAST CLEAN proposti dall'apparecchio stesso.

**Al termine della pulizia automatica**
La spia PROGRAMMA IN CORSO si spegne, ma rimane accesa la spia PORTA BLOCCATA. Per poter aprire la porta del forno è necessario attendere che la temperatura del forno sia scesa a un livello accettabile e la spia PORTA BLOCCATA si spenga. A questo punto è possibile constatare la presenza di alcuni depositi di polvere bianca sul fondo e sulle pareti del forno: rimuoverle con una spugna umida a forno freddo.
Se invece si desidera approfittare del calore immagazzinato per avviare una cottura, le polveri possono anche restare: non comportano alcun pericolo per gli alimenti da cucinare.

# Assistenza

IT

**Attenzione:**
L'apparecchio è dotato di un sistema di diagnostica automatica che consente di rilevare eventuali malfunzionamenti:
- la spia SEGNALAZIONE ERRORE sul pannello di controllo lampeggia rapidamente
- il forno si spegne automaticamente
- entra in funzione la ventola

In questi casi è necessario l'intervento dell'Assistenza tecnica.

**!** Non ricorrere mai a tecnici non autorizzati.

**Comunicare:**

- Il tipo di anomalia;
- Il modello della macchina (Mod.)
- Il numero di serie (S/N)

Queste ultime informazioni si trovano sulla targhetta caratteristiche posta sull'apparecchio

## Assistenza Attiva 7 giorni su 7

Se nasce il bisogno di assistenza o manutenzione basta chiamare il Numero Unico Nazionale 199.199.199* per essere messi subito in contatto con il Centro Assistenza Tecnica più vicino al luogo da cui si chiama.
È attivo 7 giorni su 7, sabato e domenica compresi, e non lascia mai inascoltata una richiesta.

* Al costo di 14,25 centesimi di Euro al minuto (iva inclusa) dal Lun. al Ven. dalle 08:00 alle 18:30, il Sab. dalle 08:00 alle 13:00 e di 5,58 centesimi di Euro al minuto (iva inclusa) dal Lun. al Ven. dalle 18:30 alle 08:00, il Sab. dalle 13:00 alle 08:00 e i giorni festivi, per chi chiama dal telefono fisso.
Per chi chiama da radiomobile le tariffe sono legate al piano tariffario dell'operatore telefonico utilizzato.
Le suddette tariffe potrebbero essere soggette a variazione da parte dell'operatore telefonico; per maggiori informazioni consultare il sito www.indesit.com.

# Operating Instructions

**OVEN**

GB

IT Italiano, 1

GB **English,13**

FR Français, 24

ES Espanol, 36

PT Portuges, 48

**FIE 76 P K.A**
**FIE 76 P K.A IX**
**FIE 76 GP K.A**
**FIE 76 GP K.A IX**

## Contents


**Installation, 14-15**
Positioning
Electrical connections
Data plate

**Description of the appliance, 16**
Overall view
Control panel

**Start-up and use, 17**
Starting the oven
How to use the timer

**Cooking modes, 18-19**
Cooking modes
Practical cooking advice
Cooking advice table

**The electronic cooking programmer, 20**

**Precautions and tips, 21**
General safety
Disposal
Respecting and conserving the environment

**Maintenance and care, 22-23**
Switching the appliance off
Cleaning the appliance
Cleaning the oven door
Replacing the light bulb
Automatic cleaning using the FAST CLEAN function
Assistance


INDESIT

# Installation

GB

**!** Before placing your new appliance into operation please read these operating instructions carefully. They contain important information for safe use, for installation and for care of the appliance.

**!** Please keep these operating instructions for future reference. Pass them on to possible new owners of the appliance.

## Positioning

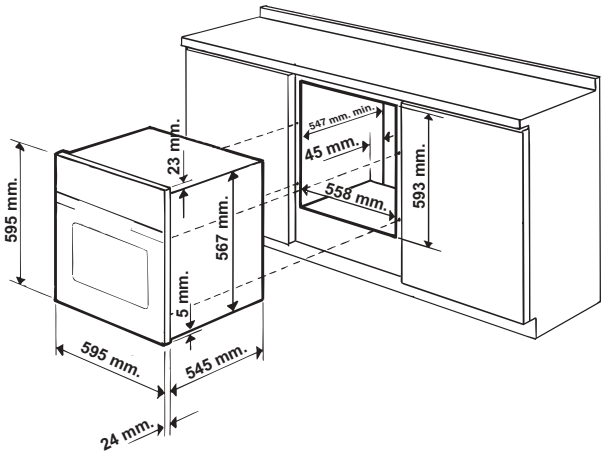
**!** Keep packaging material out of the reach of children. It can become a choking or suffocation hazard. *see Precautions and tips*).

**!** The appliance must be installed by a qualified person in compliance with the instructions provided. Incorrect installation may cause harm to persons, animals or may damage property.

### Fitting the appliance

Use the appropriate cabinet to ensure that the appliance functions properly.

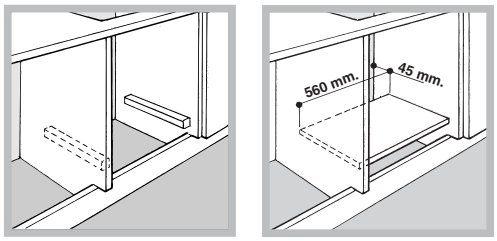
- The panels adjacent to the oven must be made of heat-resistant material.
- Cabinets with a veneer exterior must be assembled with glues which can withstand temperatures of up to 100°C.
- To install the oven **under the counter** (*see diagram*) and in a **kitchen unit**, the cabinet must have the following dimensions:




**!** The appliance must not come into contact with electrical parts once it has been installed.
The consumption indications on the data plate have been calculated for this type of installation.

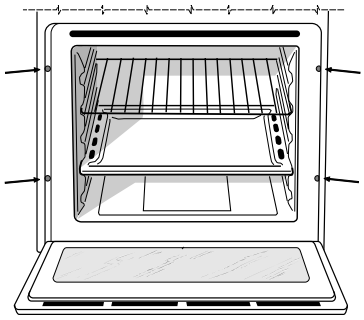
### Ventilation

To ensure good ventilation, the back panel of the cabinet must be removed. It is advisable to install the oven so that it rests on two strips of wood, or on a completely flat surface with an opening of at least 45 x 560 mm (*see diagrams*).




### Centring and fastening

Secure the appliance to the cabinet by opening the oven door and putting 4 screws into the 4 holes of the outer frame.

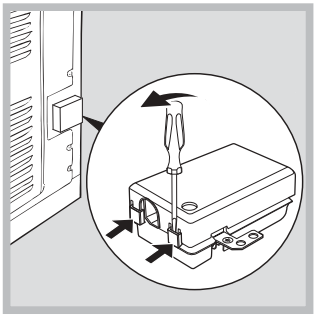


**!** All parts which ensure the safe operation of the appliance must not be removable without the aid of a tool.

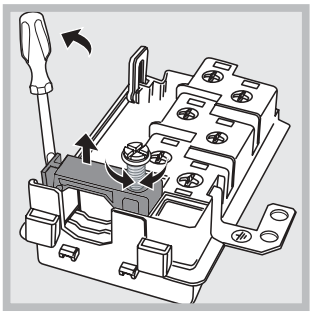
## Electrical connections

**!** Ovens equipped with a three-pole power supply cable are designed to operate with alternating current at the voltage and frequency indicated on the data plate located on the appliance (*see below*).

**Fitting the power supply cable**



1. Open the terminal board by inserting a screwdriver into the side tabs of the cover. Use the screwdriver as a lever by pushing it down to open the cover (*see diagram*).



2. Loosen the cable clamp screw and remove it, using a screwdriver as a lever (see figure).

3. Remove the wire contact screws L-N- ⏚ , then fasten the wires under the screw heads, respecting the colour code: Blue (N), Brown (L) and Yellow-Green Verde (⏚).

**Connecting the supply cable to the mains**

Install a standardised plug corresponding to the load indicated on the data plate (*see side*).
The appliance must be directly connected to the mains using an omnipolar circuit-breaker with a minimum contact opening of 3 mm installed between the appliance and the mains, suitable for the load indicated and complying with current electrical regulations (the earthing wire must not be interrupted by the circuit-breaker). The supply cable must not come into contact with surfaces with temperatures higher than 50°C.

**!** The installer must ensure that the correct electrical connection has been made and that it is compliant with safety regulations.

Before connecting to the power supply, make sure that:

- The appliance is earthed and the plug is compliant with the law.
- The socket can withstand the maximum power of the appliance, which is indicated on the data plate (*see below*).
- The voltage must be in the range between the values indicated on the data plate (*see below*).
- The socket is compatible with the plug of the appliance. If the socket is incompatible with the plug, ask an authorised technician to replace it. Do not use extension cords or multiple sockets.

**!** Once the appliance has been installed, the power supply cable and the electrical socket must be easily accessible.

**!** The cable must not be bent or compressed.

**!** The cable must be checked regularly and replaced by authorised technicians only (*see Assistance*).

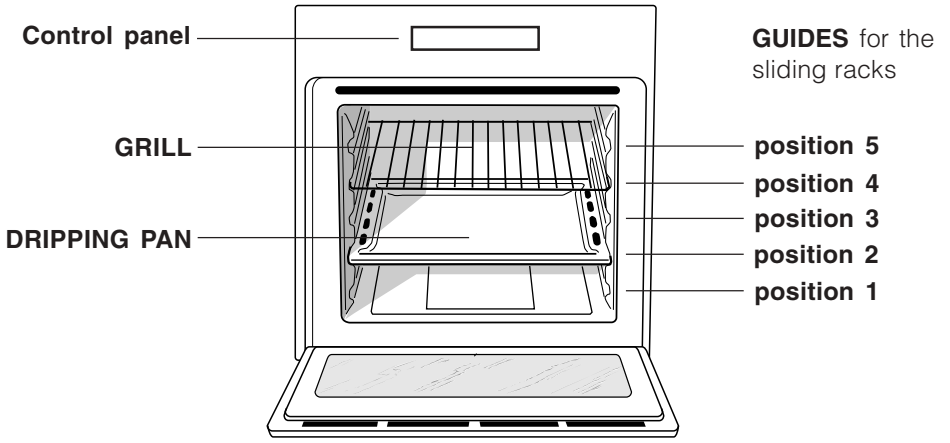
**! The manufacturer declines any liability should these safety measures not be observed.**

| **DATA PLATE** | |
|---|---|
| **Dimensions** | width cm 43.5<br>height cm 32<br>depth cm 40 |
| **Volume** | lt. 56 |
| **Electrical connections** | voltage: 220-240V ~ 50Hz<br>maximum power absorbed 2800W |
| **ENERGY LABEL** | Directive 2002/40/EC on the label of electric ovens.<br>Norm EN 50304<br>Energy consumption for Natural convection – heating mode: 〓 Traditional mode<br>Declared energy consumption for Forced convection Class – heating mode: Baking |
| CE | This appliance conforms to the following European Economic Community directives:<br>-2006/95/EEC of 12/12/06 (Low Voltage) and subsequent amendments;<br>- 2004/108/EEC of 15/12/04 (Electromagnetic Compatibility) and subsequent amendments;<br>- 93/68/EEC of 22/07/93 and subsequent amendments.<br>- 2002/96/EC and subsequent amendments.<br>- 1275/2008 stand-by/off mode. |

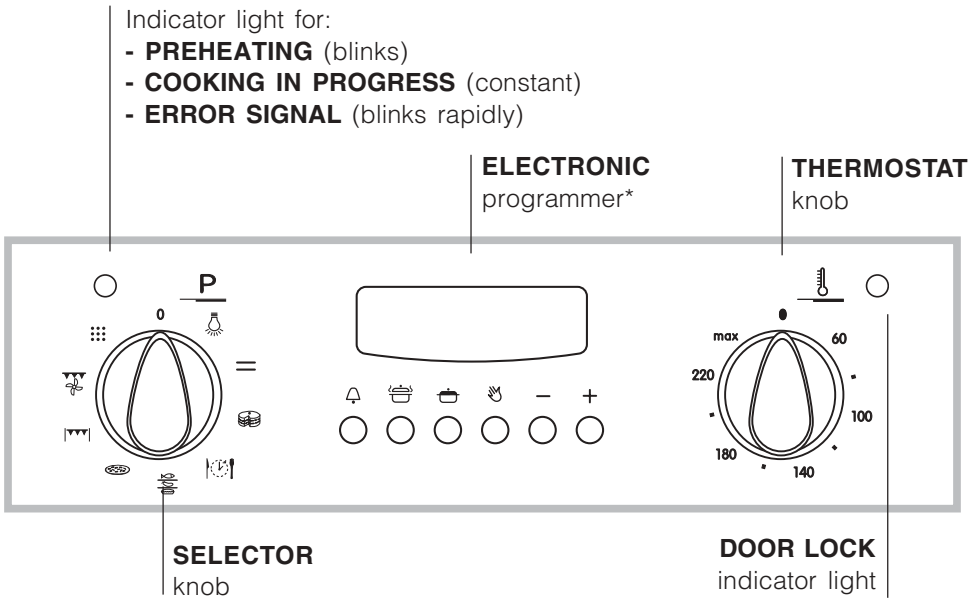
# Description of the appliance

GB

## Overall view




## Control panel




* Only on certain models.

**!** The first time you use your appliance, heat the empty oven with its door closed at its maximum temperature for at least half an hour. Ensure that the room is well ventilated before switching the oven off and opening the oven door. The appliance may produce a slightly unpleasant odour caused by the burning away of protective substances used during the manufacturing process.

## Starting the oven

1. Select the desired cooking mode by turning the SELECTOR knob.
2. The oven will start its preheating phase and the PREHEATING indicator light on the control panel will blink.
3. Select the desired temperature with the THERMOSTAT knob. See the Cooking advice table for cooking modes and the suggested cooking temperatures (*see Cooking Modes*).
4. When preheating is finished, the COOKING IN PROGRESS indicator light will remain lit in a constant manner: place the food in the oven.
5. You may do the following during cooking:
- change the cooking mode by turning the SELECTOR knob.
- change the temperature by turning the THERMOSTAT knob.
- stop cooking by turning the SELECTOR knob to the "0" position.
6. If a blackout occurs while the oven is already in operation, an automatic system within the appliance will reactivate the cooking mode from where it was interrupted as long as the temperature has not dropped below a certain level.

**!** Should the appliance be equipped with an electronic programmer, to use the electric oven, just press button (the symbol will appear on the display) before selecting the desired cooking function.

**!** There is no preheating stage for the BARBECUE mode.

**!** Never put objects directly on the oven bottom to avoid damaging the enamel coating.

**!** Always place cookware on the rack(s) provided.

**Cooling ventilation**

In order to cool down the external temperature of the oven, some models are fitted with a cooling fan that blows out air between the control panel and the oven door.
Once cooking has been completed, the cooling fan remains on until the oven has cooled down sufficiently. In the BAKING mode, the cooling fan is only activated when the oven is hot.

**!** Once the cooking has been completed, the cooling fan remains on until the oven has cooled down sufficiently.

**Oven light**

It goes on when selecting with the SELECTOR knob. It stays on when a cooking mode is selected.

***** Only on certain models

# Cooking modes

GB

## Cooking modes

**!** A temperature value can be set for all cooking modes between 60°C and Max, except for

- BARBECUE (recommended: set only to MAX power level);
- GRATIN (recommended: do not exceed 200°C).

**TRADITIONAL OVEN** mode

With this traditional cooking mode, it is best to use one cooking rack only: if more than one rack is used, the heat will be distributed unevenly.

**MULTI-COOKING** mode

Since the heat remains constant throughout the oven, the air cooks and browns food uniformly. A maximum of two racks may be used at the same time.

**BARBECUE** mode

The high and direct temperature of the grill is recommended for food that requires high surface temperature. Always cook in this mode with the oven door closed.

**GRATIN** mode

This combination of features increases the effectiveness of the unidirectional thermal radiation of the heating elements through forced circulation of the air throughout the oven. This helps prevent food from burning on the surface, allowing the heat to penetrate right into the food. Always cook in this mode with the oven door closed.

**PIZZA** mode

This combination heats the oven rapidly by producing a considerable amount of heat, particularly from the bottom element. If you use more than one rack simultaneously, switch the position of the dishes halfway through the cooking process.

**BAKING** mode

This mode is ideal for baking and cooking temperature sensitive foods such as cakes that need to rise and to prepare certain tartlets on 3 shelves simultaneously.

**FAST COOKING** mode

Pre-heating is not necessary for this cooking mode. This mode is especially recommended for cooking pre-packed food quickly (frozen or pre-cooked). The best results are obtained if you use one cooking rack only.

**FAST CLEAN** mode

This mode cleans the oven automatically and thoroughly using pyrolysis (*see Care and maintenance*).

## Practical cooking advice

**!** Do not place racks in position 1 and 5 during fan-assisted cooking. Excessive direct heat can burn temperature sensitive foods.
**!** In the BARBECUE and GRATIN cooking modes, place the dripping pan in position 1 to collect cooking residues (fat and/or grease).

MULTI-COOKING

- Use position 2 and 4, placing the food that requires more heat on 2.
- Place the dripping pan on the bottom and the rack on top.

BARBECUE

- Insert the rack in position 3 or 4. Place the food in the centre of the rack.
- We recommend that you set the maximum power level. The top heating element is regulated by a thermostat and may not always be on.

PIZZA MODE

- Use a light aluminium pizza pan. Place it on the rack provided.
  For a crispy crust, do not use the dripping pan (prevents crust from forming by extending cooking time).
- If the pizza has a lot of toppings, we recommend adding the mozzarella cheese on top of the pizza halfway through the cooking process.

## Cooking advice table

| Cooking modes | Foods | Weight (in kg) | Rack position | | Preheating | Recommended Temperature (°C) | Cooking duration (minutes) |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | standard guide rails | sliding guide rails | | | |
| **Convection Oven** | Duck | 1.5 | 2 | 1 | Yes | 200-210 | 70-80 |
| | Chicken | 1.5 | 2 | 1 | Yes | 200-210 | 60-70 |
| | Roast veal or beef | 1 | 2 | 1 | Yes | 200 | 70-75 |
| | Roast pork | 1 | 2 | 1 | Yes | 200-210 | 70-80 |
| | Biscuits (shortcrust pastry) | - | 2 | 1 | Yes | 180 | 15-20 |
| | Pies / Tarts | 1 | 2 | 1 | Yes | 180 | 30-35 |
| **Baking mode** | Pies / Tarts | 0.5 | 2 or 3 | 1 or 2 | Si | 180 | 25-35 |
| | Fruit cakes | 1 | 2 or 3 | 1 or 2 | Yes | 180 | 40-50 |
| | Sponge cake made with yoghurt | 0.7 | 2 or 3 | 1 or 2 | Yes | 170-180 | 45-55 |
| | Small cakes on 2 racks | 0.7 | 2 and 4 | 1 and 3 | Yes | 180-190 | 20-25 |
| | Sponge cake | 0.6 | 2 or 3 | 1 or 2 | Yes | 160-170 | 30-40 |
| | Cream puffs on 3 racks | 0.7 | 1, 3 and 5 | 1, 2 and 4 | Yes | 180-190 | 20-25 |
| | Biscuits on 3 racks | 0.7 | 1, 3 and 5 | 1, 2 and 4 | Yes | 180 | 20-25 |
| | Filled pancakes | 0.8 | 2 | 1 | Yes | 200 | 30-35 |
| | Meringues on 3 racks | 0.5 | 1, 3 and 5 | 1, 2 and 4 | Yes | 90 | 180 |
| | Cheese puffs | 0.5 | 2 | 1 | Yes | 210 | 20-25 |
| **Fast cooking** | **Frozen food** | | | | | | |
| | Pizza | 0.3 | 2 | 1 | - | 250 | 12 |
| | Courgette and prawn pie | 0.4 | 2 | 1 | - | 200 | 20 |
| | Country style spinach pie | 0.5 | 2 | 1 | - | 220 | 30-35 |
| | Turnovers | 0.3 | 2 | 1 | - | 200 | 25 |
| | Lasagne | 0.5 | 2 | 1 | - | 200 | 35 |
| | Golden Rolls | 0.4 | 2 | 1 | - | 180 | 25-30 |
| | Chicken bites | 0.4 | 2 | 1 | - | 220 | 15-20 |
| | **Pre-cooked food** | | | | | | |
| | Golden chicken wings | 0.4 | 2 | 1 | - | 200 | 20-25 |
| | **Fresh Food** | | | | | | |
| | Biscuits (shortcrust pastry) | 0.3 | 2 | 1 | - | 200 | 15-18 |
| | Sponge cake made with yoghurt | 0.6 | 2 | 1 | - | 180 | 45 |
| | Cheese puffs | 0.2 | 2 | 1 | - | 210 | 10-12 |
| **Multilevel** | Pizza on 2 racks | | 2 and 4 | 1 and 3 | Yes | 220-230 | 20-25 |
| | Pies on two racks/cakes on 2 racks | | 2 and 4 | 1 and 3 | Yes | 180 | 30-35 |
| | Sponge cake on 2 racks (on the dripping pan) | | 2 and 4 | 1 and 3 | Yes | 170 | 20-25 |
| | Roast chicken + potatoes | 1+1 | 1 and 2/3 | 1 and 3 | Yes | 200-210 | 65-75 |
| | Lamb | 1 | 2 | | Yes | 190-200 | 45-50 |
| | Mackerel | 1 | 1 or 2 | 1 | Yes | 180 | 30-35 |
| | Lasagne | 1 | 2 | 1 | Yes | 190-200 | 35-40 |
| | Cream puffs on 2 racks | | 2 and 4 | 1 and 3 | Yes | 190 | 20-25 |
| | Biscuits on 2 racks | | 2 and 4 | 1 and 3 | Yes | 190 | 10-20 |
| | Cheese puffs on 2 racks | | 2 and 4 | 1 and 3 | Yes | 210 | 20-25 |
| | Savoury pies | | 1 and 3 | 1 and 3 | Yes | 200 | 20-30 |
| **Pizza Mode** | Pizza | 0.5 | 2 | 1 | Yes | 220 | 15-20 |
| | Focaccia bread | 0.5 | 2 | 1 | Yes | 200 | 20-25 |
| **Barbecue** | Mackerel | 1 | 4 | 3 | No | Max | 15-20 |
| | Sole and cuttlefish | 0.7 | 4 | 3 | No | Max | 10-15 |
| | Squid and prawn kebabs | 0.7 | 4 | 3 | No | Max | 8-10 |
| | Cod fillet | 0.7 | 4 | 3 | No | Max | 10-15 |
| | Grilled vegetables | 0.5 | 3 or 4 | 2 or 3 | No | Max | 15-20 |
| | Veal steak | 0.8 | 4 | 3 | No | Max | 15-20 |
| | Sausages | 0.7 | 4 | 3 | No | Max | 15-20 |
| | Hamburgers | 4 or 5 | 4 | 3 | No | Max | 10-12 |
| | Toasted sandwiches (or toast) | 4 or 6 | 4 | 3 | No | Max | 3-5 |
| | Spit-roast chicken using rotisserie spit (where present) | 1 | - | - | No | Max | 70-80 |
| | Spit-roast lamb using rotisserie spit (where present) | 1 | - | - | No | Max | 70-80 |
| **Gratin** | Grilled chicken | 1.5 | 2 | 2 | No | 210 | 55-60 |
| | Cuttlefish | 1 | 2 | 2 | No | 200 | 30-35 |
| | Spit-roast chicken using rotisserie spit (where present) | 1.5 | - | - | No | 210 | 70-80 |
| | Spit-roast duck using rotisserie spit (where present) | 1.5 | - | - | No | 210 | 60-70 |
| | Roast veal or beef | 1 | 2 | 2 | No | 210 | 60-75 |
| | Roast pork | 1 | 2 | 2 | No | 210 | 70-80 |
| | Lamb | 1 | 2 | 2 | No | 210 | 40-45 |

**!** The cooking times listed above are intended as guidelines only and may be modified according to personal tastes. Oven preheating times are set as standard and may not be modified manually.

# The electronic cooking programmer

GB

This feature allows you to program the oven or the grill as follows:
- delayed cooking time for a specified period;
- immediate start for a specified period;
- timer.

Button Functions:

: Timer with hours and minutes;

: cooking time;

: end cooking time;

: Manual change;

: set cooking time (to count down);

+ : set cooking time (to start from zero)

**How to reset the digital clock**

After the appliance has been connected to the power supply, or after a power cut, the clock display will automatically reset to **0:00** and begin to blink.

- Press the and buttons consecutively and then reset the time (within 4 seconds) using the — and + buttons.
  The button + advances the hours.
  The button — decreases the hours.

The time can also be changed in the following two ways:

1. Repeat all of the steps above.
2. Press the button, and then use the — and + buttons to reset the time.

**Manual operation of the oven**

Once the time has been set, the programmer automatically switches to manual mode.

Note: Press the button to restore the manual mode after every "Automatic" cooking session.

**Adjusting the volume of the buzzer**

After selecting and confirming the clock settings, use the — button to adjust the volume of the alarm buzzer.

**Delayed cooking time for a specified period**

The total cooking time as well as the time at which the cooking will finish must be set. If we assume that the time display reads10:00:

1. Turn the oven control knob to the setting and temperature desired (example: static oven mode at 200°C).
2. Press the button and then set the cooking time (within four seconds) using the — and + buttons. Supposing the cooking time is set to 30 minutes, the display will read as follows:

Release the button, and within 4 seconds, the current time will reappear with the symbol along with the word "auto"

3. Press the button and then use the — and + buttons to set the time for when the cooking program should end. Let us imagine this time to be 1:00 p.m.

4. After the button has been released, the current time will be displayed after approximately 4 seconds:

When "auto" is on, it indicates that the length of cooking time and the time it is due to finish have been programmed in automatic mode. At this point, the oven will turn on automatically at 12:30 and turn off after 30 minutes. When the oven is turned on, the symbol will be displayed for the entire cooking time.
The cooking duration can be displayed at any time by pressing the button , and the time it is due to finish may be displayed by pressing the button .
Once cooking is completed, the timer will ring; to turn it off, simply press any button except the — and + buttons.

**Immediate start for a specified period**

By programming just the duration (points 1 and 2 of the "Delayed cooking time for specified period" section), cooking will begin immediately.

**To cancel a cooking schedule already programmed**

Press the button, and use the — button to set the time to:

then press the manual cooking mode button .

**Timer Feature**

The timer feature allows you to enter a specific amount of time and begins to count down. This feature does not turn the oven on or off; it merely sounds when the time has elapsed.

When the button has been pressed, the display will read as follows:

Then use the + and — buttons to set the desired time.
As soon as the button has been released, the timer will start to count down and the current time will be displayed.

After the time has expired, an audible signal will be emitted, which can be turned off by pressing any button (except the + and — buttons). At this point the symbol will also turn off.

**Correction/Cancellation of data**

- The data entered can be changed at any time by pressing the corresponding button and the + or — buttons.
- When the data for the cooking duration is cancelled, the data for the time cooking is due to end is also cancelled automatically, and vice versa.
- If the oven has already been programmed, it will not accept times for the end of cooking which are before the start of the programmed cooking process.

# Precautions and tips

INDESIT

GB

**!** The appliance was designed and manufactured in compliance with international safety standards. The following warnings are provided for safety reasons and must be read carefully.

## General safety

- The appliance was designed for domestic use inside the home and is not intended for commercial or industrial use.
- The appliance must not be installed outdoors, even in covered areas. It is extremely dangerous to leave the appliance exposed to rain and storms.
- When handling the appliance, always use the handles provided on the sides of the oven.
- Do not touch the appliance with bare feet or with wet or moist hands and feet.
- The appliance must be used to cook food by adults only and according to the instructions in this manual.
- **When the appliance is in use, the heating elements and some parts of the oven door become extremely hot. Make sure you don't touch them and keep children well away.**
- Ensure that the power supply cable of other electrical appliances does not come into contact with the hot parts of the oven.
- The openings used for ventilation and dispersion of heat must never be covered.
- Always grip the oven door handle in the centre: the ends may be hot.
- Always use oven gloves to place cookware in the oven or when removing it.
- Do not use aluminium foil to line the bottom of the oven.
- Do not place flammable materials in the oven: if the appliance is switched on by mistake, it could catch fire.
- Always make sure the knobs are in the "●"/"○" position when the appliance is not in use.
- When unplugging the appliance always pull the plug from the mains socket, do not pull on the cable.
- Never carry out any cleaning or maintenance work without having unplugged the plug from the mains.
- In the case of a malfunction, under no circumstances should you attempt to repair the appliance yourself. Repairs carried out by inexperienced persons may cause injury or further malfunctioning of the appliance. Contact a Service Centre (*see Assistance*).
- Do not rest heavy objects on the open oven door.
- Do not let children play with the appliance.
- The appliance should not be operated by people (including children) with reduced physical, sensory or mental capacities, by inexperienced individuals or by anyone who is not familiar with the product. These individuals should, at the very least, be supervised by someone who assumes responsibility for their safety or receive preliminary instructions relating to the operation of the appliance.

## Disposal

- Observe local environmental standards when disposing packaging material for recycling purposes. Observe existing legislation when disposing of the old appliance.
- The European Directive 2002/96/EC on Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE), requires that old household electrical appliances must not be disposed of in the normal unsorted municipal waste stream. Old appliances must be collected separately in order to optimise the recovery and recycling of the materials they contain and reduce the impact on human health and the environment. The crossed out "wheeled bin" symbol on the product reminds you of your obligation, that when you dispose of the appliance it must be separately collected.
  Consumers should contact their local authority or retailer for information concerning the correct disposal of their old appliance.

## Respecting and conserving the environment

- You can help reduce energy consumption by using the appliance in the hours between late afternoon and early morning, especially when using the FAST CLEAN modes.
- Always keep the oven door closed when using the BARBECUE and GRATIN modes: to attain best results and to save energy (approximately 10%).
- Regularly check the door seals and wipe clean to ensure they are free of debris so that they stick properly to the door and do not allow heat to disperse.

# Maintenance and care

GB

## Switching the appliance off

Disconnect your appliance from the electricity supply before carrying out any work on it.

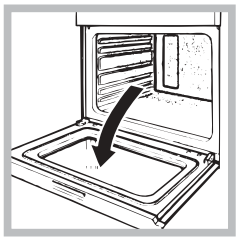
## Cleaning the appliance

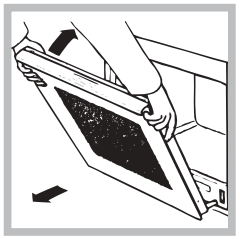
**!** Never use steam cleaners or pressure cleaners on the appliance.

- The stainless-steel or enamel-coated external parts as well as the rubber seals may be cleaned using a sponge that has been soaked in lukewarm water and neutral soap. If these stains are difficult to remove, use only specialised products. After cleaning, rinse and dry thoroughly. Do not use abrasive powders or corrosive substances.
- Ideally, the inside of the oven should be cleaned after each use, when it is still lukewarm. Use hot water and detergent, rinse and dry with a soft cloth. Do not use abrasive products.
- The accessories can be washed like everyday crockery (even in your dishwasher).

## Cleaning the oven door

Clean the glass part of the oven door using a sponge and a non-abrasive cleaning product, then dry thoroughly with a soft cloth. Do not use rough abrasive material or sharp metal scrapers as these could scratch the surface and cause the glass to crack. To clean more thoroughly, you can remove the oven door.
1. Open the oven door fully (*see diagram*)
2. Lift up and turn the small levers located on the two hinges (*see diagram*)



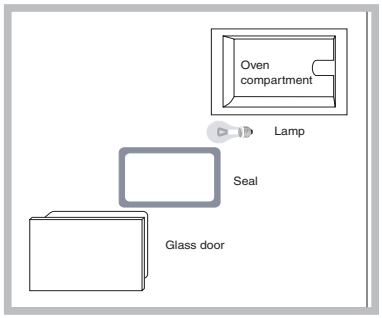


3. Grip the door on the two external sides and close it approximately half way. Then pull the door towards you lifting it out of its seat (*see diagram*). To replace the door, reverse this sequence.

**Inspecting the seals**

Check the door seals around the oven periodically. If the seals are damaged, please contact your nearest After-sales Service Centre (*see Assistance*). We recommend not using the oven until the seals have been replaced.

## Replacing the light bulb




To replace the oven light bulb:

1. Remove the glass cover using a screwdriver.
2. Remove the light bulb and replace it with a similar one: Wattage 15 W, cap E 14.
Replace the glass cover, making sure the seal is positioned correctly (*see diagram*).

## Automatic cleaning using the FAST CLEAN function

With the FAST CLEAN mode, the internal temperature of the oven reaches 500°C. The pyrolytic cycle is activated, burning away food and grime residues. Dirt is literally incinerated.
Keep children away from the appliance during the automatic cleaning cycle as surfaces may become very hot. Particles may ignite inside the oven due to the combustion process. There is no cause for concern: this process is both normal and hazard-free.
Before initiating the FAST CLEAN mode:

- Remove large or coarse food residues from inside of the oven using a damp sponge. Do not use detergents.
- Remove all accessories.
- Do not place tea towels or pot holders over the oven handle.

**!** If the oven is too hot, the pyrolytic cycle may not start. Wait for the oven to cool down.
**!** The programme may only be started once the oven door has been closed.

**Safety devices**
- The door is locked automatically as soon as the temperature exceeds a certain value.
- If a malfunction occurs, the heating elements will be switched off.

**FAST CLEAN: immediate start with pre-set duration**
1. Press the manual operation button.
2. Use the SELECTOR knob to select mode.
3. The oven may be switched off at any time by turning the SELECTOR knob back to the "0" position.

**!** The maximum duration of the FAST CLEAN cycle is 120 minutes, therefore once this period of time has elapsed the oven will switch off automatically.

**FAST CLEAN: delayed start with set duration**
Set the duration and the end time of the FAST CLEAN cycle. If we assume that the time display reads10:00:
1. Turn the SELECTOR knob to mode
2. Press the button and then set the cooking time (within four seconds) using the — and + buttons.. Supposing the cooking time is set to 60 minutes. Release the button, and within 4 seconds, the current time will reappear with the symbol along with the word “auto”

**!** The maximum duration of the FAST CLEAN is 120 minutes and therefore set times which are greater than 2 hours will not take effect as the oven will switch itself off automatically.
3. Press the button and then use the — and + buttons to set the time for when the FAST CLEAN program should end. Let us imagine this time to be 1:00 p.m.

13·00

4. After the button has been released, the current time will be displayed after approximately 4 seconds:

10·00

The text "auto", when lit, indicates that programming was performed successfully.
At this point, the oven will turn on automatically at 12:00 and turn off after 60 minutes. When the oven is turned on, the symbol will be displayed for the entire FAST CLEAN time. The FAST CLEAN duration can be displayed at any time by pressing the button , and the time it is due to finish may be displayed by pressing the button .
**Once FAST CLEAN is completed, the timer will ring; to turn it off, simply press any button except the — and + buttons.**

**To cancel a FAST CLEAN schedule already programmed**
Press the button, and use the — button to set the time to:

0·00

then press the manual cooking mode button.

**Correction/Cancellation of data**
- The data entered can be changed at any time by pressing the corresponding button and the + or — buttons.
- When the data for the cooking duration is cancelled, the data for the time cooking is due to end is also cancelled automatically, and vice versa.
- If the oven has already been programmed, it will not accept times for the end of FAST CLEAN which are before the start of the programmed FAST CLEAN process.

**Once the automatic cleaning cycle is over**
The COOKING IN PROGRESS indicator light will switch off, while the DOOR LOCK indicator light remains lit. You must wait until the temperature inside the oven has cooled down sufficiently before you can open the oven door (the DOOR LOCK indicator light will switch off).
You will notice some white dust deposits on the bottom and the sides of your oven; remove these deposits with a damp sponge once the oven has cooled down completely.
Alternatively, you can make use of the already heated oven, in which case it is not necessary to remove the deposits, they are completely harmless and will not affect your food in any way.

## Assistance

**Warning:**
The appliance is fitted with an automatic diagnosis system which detects any malfunctions.
- The ERROR SIGNAL indicator light on the control panel blinks rapidly.
- The oven switches off automatically.
- The fan begins to operate.

Call for Technical Assistance if a malfunction of this type occurs.
**!** Never use the services of an unauthorised technician.

**Please have the following information to hand:**
- The type of problem encountered.
- The appliance model (Mod.).
- The serial number (S/N).

The latter two pieces of information can be found on the data plate located on the appliance.

# Mode d’emploi

**FOUR**

FR


IT Italiano, 1

GB English, 13

FR **Français, 24**

ES Espanol, 36

PT Portuges, 48


**FIE 76 P K.A**
**FIE 76 P K.A IX**
**FIE 76 GP K.A**
**FIE 76 GP K.A IX**

## Sommaire


**Installation, 25-26**
Positionnement
Raccordement électrique
Plaquette signalétique

**Description de l’appareil, 27**
Vue d’ensemble
Tableau de bord

**Mise en marche et utilisation, 28**
Mise en marche du four
Utilisation du minuteur

**Programmes, 29-30**
Programmes de cuisson
Conseils de cuisson
Tableau de cuisson

**Le programmateur de cuisson électronique, 31**

**Précautions et conseils, 32**
Sécurité générale
Mise au rebut
Economies et respect de l’environnement

**Nettoyage et entretien, 33-34**
Mise hors tension
Nettoyage de l’appareil
Nettoyage de la porte
Remplacement de l’ampoule d’éclairage
Nettoyage automatique FAST CLEAN

**Assistance, 35**


INDESIT

# Installation



**!** Conservez ce mode d'emploi pour pouvoir le consulter à tout moment. En cas de vente, de cession ou de déménagement, veillez à ce qu'il suive l'appareil pour informer le nouveau propriétaire sur son fonctionnement et lui fournir les conseils correspondants.

**!** Lisez attentivement les instructions : elles contiennent des conseils importants sur l'installation, l'utilisation et la sécurité de votre appareil

## Positionnement

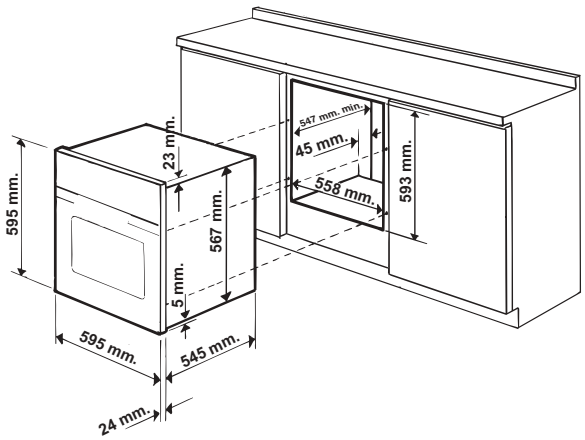
**!** Les emballages ne sont pas des jouets pour enfants, il faut les mettre au rebut en respectant la réglementation sur le tri sélectif des déchets (*voir Précautions et conseils*).

**!** L'installation doit être effectuée par un professionnel du secteur conformément aux instructions du fabricant. Une mauvaise installation peut causer des dommages à des personnes, des animaux ou des biens.

**Encastrement**

Pour garantir le bon fonctionnement de l'appareil, il faut que le meuble possède des caractéristiques bien précises :

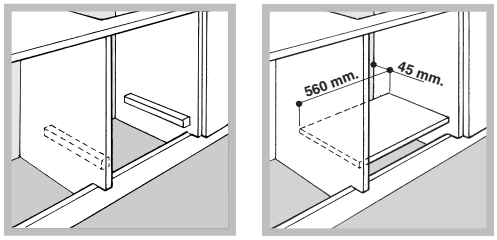
- les panneaux adjacents doivent être fabriqués dans un matériau résistant à la chaleur;
- dans le cas notamment de meubles plaqués bois, il faut que les colles résistent à une température de 100°C ;
- la cavité du meuble pour encastrement **du four, tant sous plan** (*voir figure*) qu'en **colonne**, doit avoir les dimensions suivantes :




**!** Après encastrement de l'appareil, il ne doit plus y avoir possibilité de contact avec les parties électrifiées.
Les déclarations de consommation indiquées sur l'étiquette des caractéristiques ont été mesurées pour ce type d'installation

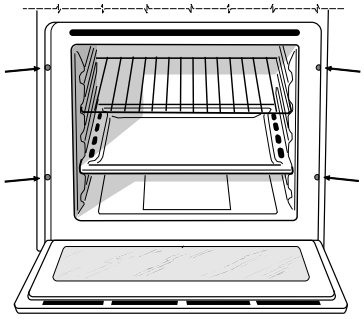
**Aération**

Pour garantir une bonne aération, la cavité d'encastrement doit être dépourvue de paroi arrière. Il est conseillé d'installer le four de manière à ce qu'il repose sur deux cales en bois ou bien sur un plan d'appui continu qui ait une découpe d'au moins 45 x 560 mm (*voir figures*).




**Centrage et fixation**

Pour fixer l'appareil au meuble : ouvrez la porte du four et vissez 4 vis à bois dans les 4 trous du cadre.



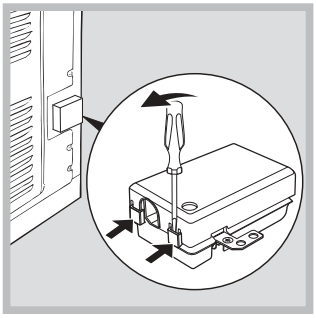
**!** Toutes les parties qui servent de protection doivent être fixées de manière à ne pouvoir être enlevées qu'avec l'aide d'un outil.

FR

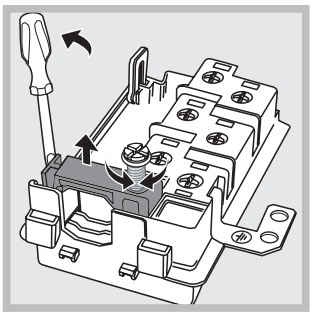
## Raccordement électrique

**!** Les fours munis d'un câble d'alimentation tripolaire sont prévus pour un fonctionnement au courant alternatif à la tension et à la fréquence indiquées sur la plaquette signalétique (*voir ci-dessous*).

**Montage du câble d'alimentation**



1. Pour ouvrir le bornier, faites pression à l'aide d'un tournevis sur les languettes latérales du couvercle : tirez et ouvrez le couvercle (*voir figure*).



2. DEVISSER LA VIS DU SERRE-CABLE ET LE RETIRER EN FAISANT LEVIER A L'AIDE D'UN TOURNEVIS *(VOIR FIGURE)*.

3. Retirer les vis des contacts L-N-⏚ puis fixer les fils sous les têtes de vis en respectant les couleurs Bleu (N) Marron (L) Jaune-Vert (⏚).

**Branchement du câble d'alimentation au réseau électrique**

Montez sur le câble une prise normalisée pour la charge indiquée sur l'étiquette des caractéristiques (*voir ci-contre*).
En cas de raccordement direct au réseau, il faut intercaler entre l'appareil et le réseau un interrupteur à coupure omnipolaire ayant au moins 3 mm d'écartement entre les contacts dimensionné à la charge et conforme aux normes en vigueur (le fil de terre ne doit pas être interrompu par l'interrupteur). Le câble d'alimentation ne doit atteindre, en aucun point, des températures dépassant de 50°C la température ambiante.

**!** L'installateur est responsable du bon raccordement électrique de l'appareil et du respect des normes de sécurité.

Avant de procéder au branchement, assurez-vous que :

- la prise est bien munie d'une terre conforme à la loi;
- la prise est bien apte à supporter la puissance maximale de l'appareil, indiquée sur la plaquette signalétique (*voir ci-dessous*);
- la tension d'alimentation est bien comprise entre les valeurs indiquées sur la plaquette signalétique (*voir ci-dessous*);
- la prise est bien compatible avec la fiche de l'appareil. Si ce n'est pas le cas, remplacez la prise ou la fiche, n'utilisez ni rallonges ni prises multiples.

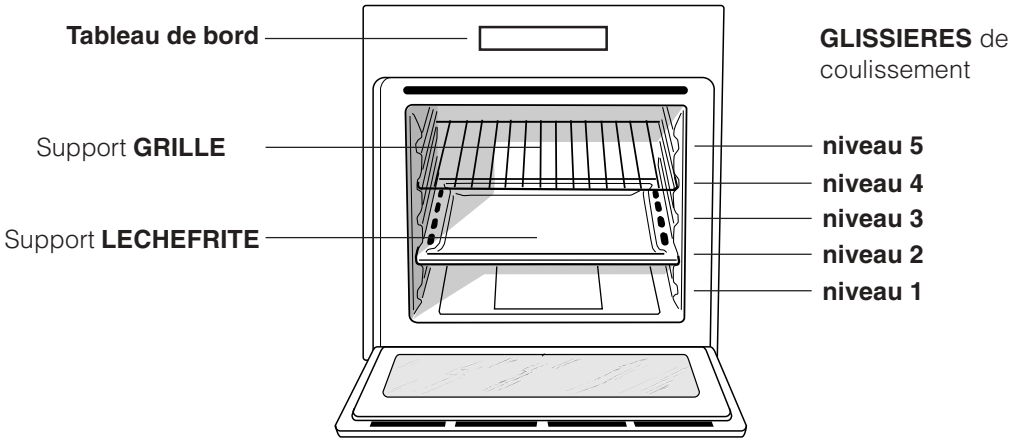
**!** Après installation de l'appareil, le câble électrique et la prise de courant doivent être facilement accessibles
**!** Le câble ne doit être ni plié ni excessivement écrasé.
**!** Il doit être contrôlé périodiquement et ne peut être remplacé que par un technicien agréé (*voir Assistance*).
**! Nous déclinons toute responsabilité en cas de non respect des normes énumérées ci-dessus.**

| **PLAQUETTE SIGNALETIQUE** | |
|---|---|
| **Dimensions** | largeur cm 43,5<br>hauteur cm 32<br>profondeur cm 40 |
| **Volume** | l 56 |
| **Raccordements électriques** | tension 220-240V ~ 50 Hz<br>puissance maximale absorbée 2800W |
| **ETIQUETTE ENERGIE** | Directive 2002/40/CE sur l'étiquette des fours électriques<br>Norme EN 50304<br><br>Consommation énergie convection Naturelle – fonction four : 〓 Traditionnel ;<br><br>Consommation énergie déclaration Classe convection Forcée – fonction four : Pâtisserie… |
| CE | Cet appareil est conforme aux Directives Communautaires suivantes : 2006/95/CEE du 12/12/06 (Basse Tension) et modifications successives<br>- 2004/108/CEE du 15/12/04 (Compatibilité Electromagnétique) et modifications successives<br>- 93/68/CEE du 22/07/93 et modifications successives.<br>- 2002/96/EC et modifications successives.<br>- 1275/2008 stand-by/off mode. |

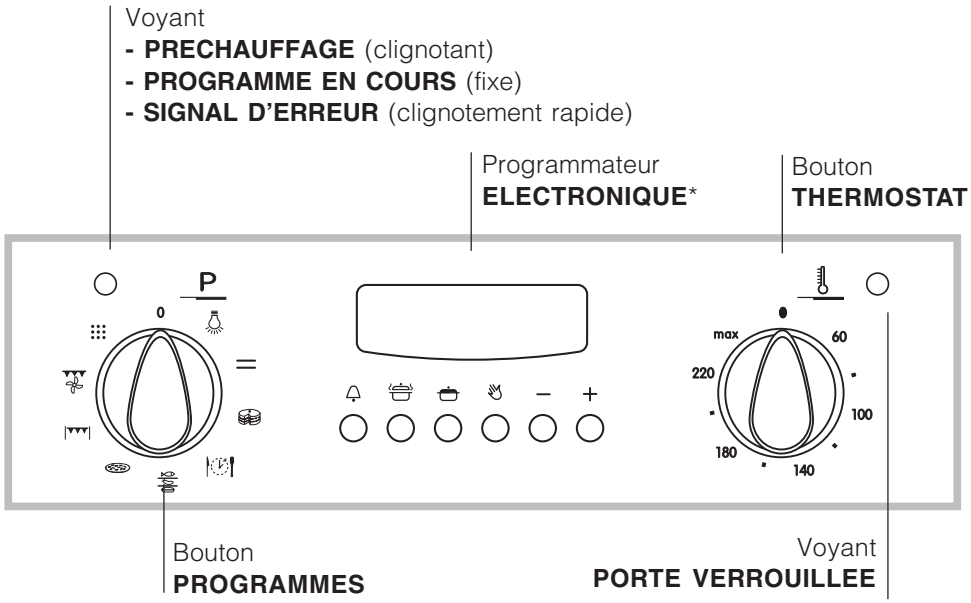
# Description de l’appareil

FR

## Vue d’ensemble




## Tableau de bord




* N’existe que sur certains modèles

# Mise en marche et utilisation

FR

**!** Lors de son premier allumage, faites fonctionner le four à vide, porte fermée, pendant au moins une heure en réglant la température à son maximum. Puis éteignez-le, ouvrez la porte et aérez la pièce. L'odeur qui se dégage est due à l'évaporation des produits utilisés pour protéger le four.

## Mise en marche du four

1. Pour sélectionner le programme de cuisson souhaité, tournez le bouton PROGRAMMES.
2. La phase de préchauffage démarre et le voyant PRECHAUFFAGE se met à clignoter sur le tableau de bord.
3. Pour choisir la température, tournez le bouton THERMOSTAT. Un tableau de cuisson vous guidera dans vos cuissons en vous indiquant notamment les températures conseillées pour chacune d'elles (*voir Programmes*).
4. Le voyant PROGRAMME EN COURS allumé au fixe sur le tableau de bord signale la fin du préchauffage : il est temps d'enfourner les plats.
5. En cours de cuisson, vous pouvez à tout moment :
- modifier le programme de cuisson à l'aide du bouton PROGRAMMES;
- modifier la température à l'aide du bouton THERMOSTAT;
- interrompre la cuisson en ramenant le bouton PROGRAMMES sur "0".
6. En cas de coupure de courant, si la température du four n'est pas trop redescendue, un dispositif spécial fait repartir le programme à partir du moment où il a été interrompu.

**!** Pour utiliser le four électrique équipant les appareils dotés de programmateur électronique, appuyez sur la touche (affichage du symbole ) avant de sélectionner la fonction de cuisson désirée.

**!** Aucun préchauffage n'est prévu pour le programme BARBECUE.

**!** Ne posez jamais d'objets à même la sole du four, vous pourriez abîmer l'émail.

**!** Placez toujours vos plats sur la grille fournie avec l'appareil.

**Système de refroidissement**

Pour obtenir un abaissement des températures extérieures, certains modèles sont équipés d'un système de refroidissement. Ce dernier souffle de l'air à l'extérieur par une fente située entre le tableau de bord et la porte du four.
Le ventilateur continue à tourner après l'arrêt du four jusqu'à ce que ce dernier se soit suffisamment refroidi. Pour le programme PATISSERIE, il ne démarre qu'à four chaud.

**!** Le ventilateur continue à tourner après l'arrêt du four jusqu'à ce que ce dernier se soit suffisamment refroidi.

**Eclairage du four**

Pour l'allumer, sélectionnez à l'aide du bouton PROGRAMMES La lampe reste allumée quand vous sélectionnez un programme de cuisson.

***** N'existe que sur certains modèles

# Programmes



## Programmes de cuisson

**!** Pour tous les programmes, vous pouvez sélectionner une température comprise
entre 60°C et MAX., sauf pour :

- BARBECUE (il est conseillé dans ce cas de sélectionner MAX.);
- GRATIN (il est conseillé de ne pas dépasser 200°C).

Programme **FOUR TRADITION**

Pour cette cuisson traditionnelle mieux vaut cuire sur un seul niveau : la cuisson sur plusieurs niveaux entraînerait une mauvaise distribution de la chaleur.

Programme **MULTICUISSON**

La chaleur est constante et bien répartie à l'intérieur du four, l'air cuit et dore de façon uniforme en tous points. Vous pouvez cuire au maximum sur deux niveaux en même temps.

Programme **BARBECUE**

La température élevée et directe du gril est conseillée pour tous les aliments qui exigent une haute température en surface. Cuisson porte du four fermée.

Programme **GRATIN**

L'irradiation thermique unidirectionnelle s'ajoute au brassage de l'air pour une répartition uniforme de la chaleur dans l'enceinte du four. Plus de risques de brûler vos aliments en surface et plus grande pénétration de la chaleur. Cuisson porte du four fermée.

Programme **FOUR PIZZA**

Cette combinaison permet une montée en température rapide avec un fort apport de chaleur provenant surtout de la sole. En cas de cuisson sur plusieurs niveaux, n'oubliez pas de les changer de place à mi-cuisson.

Programme **FOUR PATISSERIE**

Ce programme est particulièrement indiqué pour la cuisson de mets délicats (comme des gâteaux levés par ex.) et certains petits-fours sur trois niveaux en même temps.

Programme FAST COOKING

Pas besoin de préchauffage. Ce programme est tout particulièrement recommandé pour les cuissons rapides de plats préparés (surgelés ou précuits). Pour obtenir d'excellents résultats, n'enfournez que sur un seul niveau.

Programme **FAST CLEAN**

C'est le programme de nettoyage automatique et intégral du four par pyrolyse (*voir Nettoyage et entretien*).

## Conseils de cuisson

**!** Pour vos cuissons ventilées n'utilisez pas les gradins 1 et 5 : ils sont directement frappés par l'air chaud qui pourrait brûler vos mets délicats.

**!** En cas de cuisson en mode BARBECUE ou GRATIN, placez la lèchefrite au gradin 1 pour récupérer les jus de cuisson.

MULTICUISSON

- Utilisez les gradins 2 et 4 et placez au 2 les plats qui exigent davantage de chaleur.
- Placez la lèchefrite en bas et la grille en haut.

BARBECUE

- Placez la grille au gradin 3 ou 4, enfournez vos plats au milieu de la grille.
- Nous conseillons de sélectionner le niveau d'énergie maximum. Ne vous inquiétez pas si la résistance de voûte n'est pas allumée en permanence : son fonctionnement est contrôlé par un thermostat.

FOUR PIZZA

- Utilisez un plat en aluminium léger et enfournez-le sur la grille du four.
  Si vous utilisez la lèchefrite, vous prolongerez le temps de cuisson et obtiendrez difficilement une pizza croustillante.
- Si vos pizzas sont bien garnies, n'ajoutez la mozzarelle qu'à mi-cuisson.

# Tableau de cuisson

| Programmes | Aliments | Poids (Kg) | Niveau enfournement | | Préchauffage | Température préconisée (°C) | Durée cuisson (minutes) |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | glissières standard | glissières coulissantes | | | |
| **Four Tradition** | Canard | 1,5 | 2 | 1 | Oui | 200-210 | 70-80 |
| | Poulet | 1,5 | 2 | 1 | Oui | 200-210 | 60-70 |
| | Rôti de veau ou de bœuf | 1 | 2 | 1 | Oui | 200 | 70-75 |
| | Rôti de porc | 1 | 2 | 1 | Oui | 200-210 | 70-80 |
| | Biscuits (pâte brisée) | - | 2 | 1 | Oui | 180 | 15-20 |
| | Tartes | 1 | 2 | 1 | Oui | 180 | 30-35 |
| **Four Pâtisserie** | Tartes | 0,5 | 2 ou 3 | 1 ou 2 | Oui | 180 | 25-35 |
| | Tarte aux fruits | 1 | 2 ou 3 | 1 ou 2 | Oui | 180 | 40-50 |
| | Cake aux fruits | 0,7 | 2 ou 3 | 1 ou 2 | Oui | 170-180 | 45-55 |
| | Petits gâteaux sur 2 niveaux | 0,7 | 2 et 4 | 1 et 3 | Oui | 180-190 | 20-25 |
| | Génoise | 0,6 | 2 ou 3 | 1 ou 2 | Oui | 160-170 | 30-40 |
| | Choux sur 3 niveaux | 0,7 | 1, 3 et 5 | 1, 2 et 4 | Oui | 180-190 | 20-25 |
| | Biscuits sur 3 niveaux | 0,7 | 1, 3 et 5 | 1, 2 et 4 | Oui | 180 | 20-25 |
| | Crêpes farcies | 0,8 | 2 | 1 | Oui | 200 | 30-35 |
| | Meringues sur 3 niveaux | 0,5 | 1, 3 et 5 | 1, 2 et 4 | Oui | 90 | 180 |
| | Friands au fromage | 0,5 | 2 | 1 | oui | 210 | 20-25 |
| **Fast cooking** | **Surgelés** | | | | | | |
| | Pizza | 0,3 | 2 | 1 | - | 250 | 122 |
| | Mélange de courgettes et crevettes en croûte Feuilleté aux épinards | 0,4 | 2 | 1 | - | 200 | 0 |
| | Chaussons salés | 0,5 | 2 | 1 | - | 220 | 30-35 |
| | Lasagnes | 0,3 | 2 | 1 | - | 200 | 25 |
| | Petits pains dorés | 0,5 | 2 | 1 | - | 200 | 35 |
| | Poulet en morceaux | 0,4 | 2 | 1 | - | 180 | 25-30 |
| | | 0,4 | 2 | 1 | - | 220 | 15-20 |
| | **Précuits** | | | | | 200 | |
| | Ailes de poulet dorées | 0,4 | 2 | 1 | - | | 20-25 |
| | **Aliments Frais** | | | | | | |
| | Biscuits (pâte brisée) | 0,3 | 2 | 1 | - | 200 | 15-18 |
| | Cake aux fruits | 0,6 | 2 | 1 | - | 180 | 45 |
| | Friands au fromage | 0,2 | 2 | 1 | - | 210 | 10-12 |
| **Multicuisson** | Pizza sur 2 niveaux | | 2 et 4 | 1 et 3 | Oui | 220-230 | 20-25 |
| | Tartes sur 2 niveaux/gâteaux sur 2 niveaux | | 2 et 4 | 1 et 3 | Oui | 180 | 30-35 |
| | Génoise sur 2 niveaux (sur plateau émaillé) | | 2 et 4 | 1 et 3 | Oui | 170 | 20-25 |
| | Poulet rôti + pommes de terre | 1+1 | 1 et 2/3 | 1 et 3 | Oui | 200-210 | 65-75 |
| | Agneau | 1 | 2 | 1 | Oui | 190-200 | 45-50 |
| | Maquereau | 1 | 1 ou 2 | 1 | Oui | 180 | 30-35 |
| | Lasagnes | 1 | 2 | 1 | Oui | 190-200 | 35-40 |
| | Choux sur 2 niveaux | | 2 et 4 | 1 et 3 | Oui | 190 | 20-25 |
| | Biscuits sur 2 niveaux | | 2 et 4 | 1 et 3 | Oui | 190 | 10-20 |
| | Friands au fromage sur 2 niveaux | | 2 et 4 | 1 et 3 | Oui | 210 | 20-25 |
| | Tartes salées | | 1 et 3 | 1 et 3 | Oui | 200 | 20-30 |
| **Four Pizza** | Pizza | 0,5 | 2 | 1 | Oui | 220 | 15-20 |
| | Fougasses | 0,5 | 2 | 1 | Oui | 200 | 20-25 |
| **Barbecue** | Maquereaux | 1 | 4 | 3 | Non | Max | 15-20 |
| | Soles et seiches | 0,7 | 4 | 3 | Non | Max | 10-15 |
| | Brochettes de calmars et crevettes | 0,7 | 4 | 3 | Non | Max | 8-10 |
| | Tranches de colin | 0,7 | 4 | 3 | Non | Max | 10-15 |
| | Légumes grillés | 0,5 | 3 ou 4 | 2 ou 3 | Non | Max | 15-20 |
| | Côte de veau | 0,8 | 4 | 3 | Non | Max | 15-20 |
| | Saucisses | 0,7 | 4 | 3 | Non | Max | 15-20 |
| | Hamburgers | 4 ou 5 | 4 | 3 | Non | Max | 10-12 |
| | Croque-monsieur ou toasts | 4 ou 6 | 4- | 3 | Non | Max | 3-5 |
| | Poulet rôti au tournebroche (si présent) | 1 | | - | Non | Max | 70-80 |
| | Agneau rôti au tournebroche (si présent) | 1 | - | | Non | Max | 70-80 |
| **Gratin** | Poulet grillé | 1,5 | 2 | 2 | Non | 210 | 55-60 |
| | Seiches | 1 | 2 | 2 | Non | 200 | 30-35 |
| | Poulet rôti au tournebroche (si présent) | 1,5 | - | - | Non | 210 | 70-80 |
| | Canard rôti au tournebroche (si présent) | 1,5 | - | - | Non | 210 | 60-70 |
| | Rôti de veau ou de bœuf | 1 | 2 | 2 | Non | 210 | 60-75 |
| | Rôti de porc | 1 | 2 | 2 | Non | 210 | 70-80 |
| | Agneau | 1 | 2 | 2 | Non | 210 | 40-45 |

**!** Les temps de cuisson sont purement indicatifs et peuvent être modifiés selon les goûts de chacun. Les temps de préchauffage du four sont présélectionnés et ne sont pas modifiables manuellement.

# Le programmateur de cuisson électronique

INDESIT

FR

Il permet de programmer le four ou le gril comme suit:
- départ cuisson différé avec durée établie;
- départ immédiat avec durée établie;
- minuteur.

Fonction des touches :

: minuteur heures, minutes

: durée cuisson

: fin de cuisson

: commutation manuelle

: sélection temps à rebours

+ : sélection temps en avant

**Comment remettre à l'heure l'horloge digitale**

Après raccordement à la ligne ou après une coupure de courant, l'afficheur clignote sur : 0.00

- Appuyez simultanément sur les touches et puis, dans les 4 secondes qui suivent, remettez l'heure exacte à l'aide des touches − et +.
  La touche + sert à augmenter le temps.
  La touche − sert à diminuer le temps.

Toute mise à l'heure peut être effectuée de deux façons différentes:
1. Refaire complètement les opérations susmentionnées
2. Appuyez sur la touche puis sur les touches − et + pour remettre l'heure exacte.

**Fonctionnement manuel du four**

Après la sélection de l'heure, le programmateur va automatiquement sur la position manuelle.

Rappel : Appuyez sur la touche pour rétablir le fonctionnement manuel après chaque cuisson "Automatique".

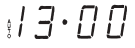
**Régler le volume du signal acoustique**

Après avoir choisi et confirmé les sélections de l'horloge, utiliser la touche − pour régler le volume du signal acoustique.

**Départ cuisson différé avec durée établie**

Il faut sélectionner la durée et l'heure de fin de cuisson. Supposons que l'afficheur indique 10 heures
1. Tournez les manettes de commande du four sur la température désirée (exemple: four statique, 200°C)
2. Appuyez sur la touche puis, (dans les 4 secondes qui suivent) programmez à l'aide des touches − et + et la durée désirée. Supposons une sélection de cuisson de 30 minutes; il y a affichage de:

En lâchant la touche, au bout de 4 secondes, l'heure courante réapparaît avec le symbole et l'inscription "auto"
3. Appuyez sur la touche puis sur les touches − et + jusqu'à la sélection de l'heure de fin de cuisson désirée, supposons que ce soit 13 heures




4. En lâchant la touche, l'afficheur indique au bout de 4 secondes l'heure courante:

L'inscription "auto" allumée rappelle qu'il y a programmation de la durée et de l'heure de fin de cuisson en automatique. Le four s'allume alors automatiquement à 12h30 pour s'éteindre 30 minutes après. Quand le four est allumé, la casserole allumée apparaît pendant toute la durée de cuisson. En appuyant sur la touche à n'importe quel moment, vous pouvez afficher la durée programmée, en appuyant sur la touche vous pouvez afficher l'heure de fin de cuisson.
En fin de cuisson un signal acoustique retentit, pour l'interrompre appuyez sur une touche quelconque sauf sur − et +.

**Départ immédiat avec durée établie**

En ne programmant que la durée (points 1 et 2 du paragraphe "Départ de cuisson différé avec durée établie") la cuisson démarre aussitôt.

**Pour annuler une cuisson déjà programmée**

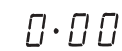
Appuyez sur la touche et à l'aide de la touche − ramenez le temps à

puis appuyez sur la touche de fonctionnement manuel.

**Fonction minuterie**

Le fonctionnement de la minuterie prévoit la sélection d'un temps dont le décompte se fait au compte à rebours. Cette fonction ne contrôle ni l'allumage ni l'arrêt du four, un signal sonore retentit une fois le temps écoulé.

Appuyez sur la touche il y a affichage de :




A l'aide des touches + et − sélectionnez enfin le temps désiré
En lâchant la touche le temps commence immédiatement à courir, l'afficheur indique l'heure courante.

Une fois le temps écoulé, un signal acoustique retentit, pour l'arrêter appuyez sur une touche quelconque (sauf sur les touches + et −), le symbole s'éteint.

**Correction effacement des données**
- Les données sélectionnées peuvent être modifiées à tout moment, en appuyant tout simplement sur la touche correspondante et sur la touche + ou −.
- En effaçant la durée de cuisson, il y a aussi effacement automatique de la fin du fonctionnement et vice versa.
- En cas de fonctionnement programmé, l'appareil n'accepte pas des temps de fin de cuisson antécédents à ceux du départ de cuisson proposés par l'appareil.

# Précautions et conseils

FR

**!** Cet appareil a été conçu et fabriqué conformément aux normes internationales de sécurité. Ces conseils sont fournis pour des raisons de sécurité et doivent être lus attentivement.

## Sécurité générale

- Cet appareil a été conçu pour un usage familial, de type non professionnel.
- Cet appareil ne doit pas être installé en extérieur, même dans un endroit abrité, il est en effet très dangereux de le laisser exposé à la pluie et aux orages.
- Pour déplacer l'appareil, servez-vous des poignées prévues à cet effet sur les côtés du four.
- Ne touchez pas à l'appareil pieds nus ou si vos mains ou pieds sont mouillés ou humides
- Cet appareil qui sert à cuire des aliments ne doit être utilisé que par des adultes conformément aux instructions du mode d'emploi.
- **En cours de fonctionnement, les éléments chauffants et certaines parties du four deviennent très chaudes. Attention à ne pas les toucher et à garder les enfants à distance.**
- Evitez que le cordon d'alimentation d'autres petits électroménagers touche à des parties chaudes du four.
- Les orifices ou les fentes d'aération ou d'évacuation de la chaleur ne doivent pas être bouchés
- Saisissez toujours la poignée en son milieu : elle risque d'être très chaude à ses extrémités.
- Utilisez toujours des gants de protection pour enfourner ou sortir des plats du four.
- Ne tapissez jamais la sole du four de papier aluminium.
- Ne rangez pas de matériel inflammable à l'intérieur du four: si l'appareil était par inadvertance mis en marche, il pourrait prendre feu.
- Contrôlez toujours que les manettes sont bien dans la position "●"/"○" quand l'appareil n'est pas utilisé.
- Ne tirez surtout pas sur le câble pour débrancher la fiche de la prise de courant.
- N'effectuez aucune opération de nettoyage ou d'entretien sans avoir auparavant débranché la fiche de la prise de courant.
- En cas de panne, n'essayez en aucun cas d'accéder aux mécanismes internes pour tenter de réparer l'appareil. Contactez le service d'Assistance (*voir Assistance*).
- Ne posez pas d'objets lourds sur la porte du four ouverte.
- S'assurer que les enfants ne jouent pas avec l'appareil.
- Cet appareil n'est pas prévu pour être utilisé par des personnes (y compris les enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou des personnes dénuées d'expérience ou de connaissance, sauf si elles ont pu bénéficier, par l'intermédiaire d'une personne responsable de leur sécurité, d'une surveillance ou d'instructions préalables concernant d'utilisation de l'appareil.

## Mise au rebut

- Mise au rebut du matériel d'emballage : conformez-vous aux réglementations locales, les emballages pourront ainsi être recyclés.
- La Directive Européenne 2002/96/EC sur les Déchets des Equipements Electriques et Electroniques (DEEE), exige que les appareils ménagers usagés ne soient pas jetés dans le flux normal des déchets municipaux. Les appareils usagés doivent être collectés séparément afin d'optimiser le taux de récupération et le recyclage des matériaux qui les composent et réduire l'impact sur la santé humaine et l'environnement. Le symbole de la ''poubelle barrée'' est apposée sur tous les produits pour rappeler les obligations de collecte séparée.
  Les consommateurs devront contacter les autorités locales ou leur revendeur concernant la démarche à suivre pour l'enlèvement de leur vieil appareil.

## Economies et respect de l'environnement

- Pour faire des économies d'électricité, utiliser autant que possible le four pendant les heures creuses surtout pour les programmes FAST CLEAN.
- Pour vos cuissons au BARBECUE et au GRATIN, nous vous conseillons de garder la porte du four fermée: vous obtiendrez de meilleurs résultats tout en faisant de sensibles économies d'énergie (10% environ).
- Gardez toujours les joints propres et en bon état pour qu'ils adhèrent bien à la porte et ne causent pas de déperditions de chaleur.

# Nettoyage et entretien



## Mise hors tension

Avant toute opération de nettoyage ou d'entretien coupez l'alimentation électrique de l'appareil.

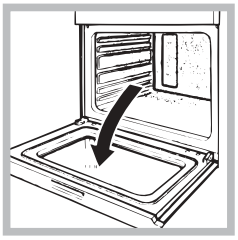
## Nettoyage de l'appareil

**!** Ne jamais nettoyer l'appareil avec des nettoyeurs vapeur ou haute pression.

- Nettoyez l'extérieur émaillé ou inox et les joints en caoutchouc à l'aide d'une éponge imbibée d'eau tiède additionnée de savon neutre Si les taches sont difficiles à enlever, utilisez des produits spéciaux. Il est conseillé de rincer abondamment et d'essuyer après le nettoyage. N'utilisez ni poudres abrasives ni produits corrosifs.
- Nettoyez l'enceinte du four après toute utilisation, quand il est encore tiède. Utilisez de l'eau chaude et du détergent, rincez et séchez avec un chiffon doux. Evitez tout produit abrasif.
- Les accessoires peuvent être lavés comme de la vaisselle courante y compris en lave-vaisselle.

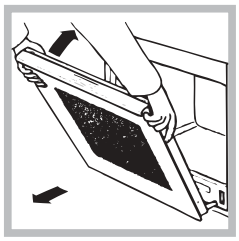
## Nettoyage de la porte

Nettoyer la vitre de la porte avec des produits non abrasifs et des éponges non grattantes, essuyer ensuite avec un chiffon doux. Ne pas utiliser de matériaux abrasifs ou de racloirs métalliques aiguisés qui risquent de rayer la surface et de briser le verre.
Pour nettoyer plus à fond, vous pouvez déposer la porte du four :



1. ouvrez complètement la porte (*voir figure*);

2. soulevez et faites pivoter les leviers situés sur les deux charnières (*voir figure*);

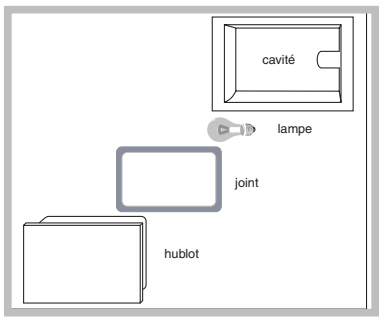


3. saisissez la porte par les côtés, refermez-la lentement mais pas complètement. Puis tirez la porte vers vous en la dégageant de ses charnières (*voir figure*).
Remontez la porte en refaisant en sens inverse les mêmes opérations.

**Contrôle des joints**

Contrôlez périodiquement l'état du joint autour de la porte du four. S'il est abîmé, adressez-vous au service après-vente le plus proche de votre domicile (*voir Assistance*). Mieux vaut ne pas utiliser le four tant qu'il n'est pas réparé.

## Remplacement de l'ampoule d'éclairage




Pour changer l'ampoule d'éclairage du four :

1. enlever le couvercle en verre à l'aide d'un tournevis.
2. Dévisser l'ampoule et la remplacer par une autre de même type : puissance 15 W, culot E 14.
Remettre le couvercle en place en prenant bien soin de repositionner correctement le joint (*voir figure*).

## Nettoyage automatique FAST CLEAN

Pendant le programme FAST CLEAN la température à l'intérieur du four atteint 500°C et lance le processus de pyrolyse, de carbonisation autrement dit des salissures alimentaires. Les salissures sont littéralement incinérées.
Pendant la pyrolyse, les surfaces peuvent devenir très chaudes : garder les enfants à distance. Il peut arriver de voir, à travers la vitre, des particules qui s'illuminent : il s'agit d'une combustion instantanée, phénomène tout à fait normal et sans danger.

Avant de lancer le FAST CLEAN :

- enlever avec une éponge humide les salissures en excès. Ne pas utiliser de détergents ;

- sortir tous les accessoires ;

- ne pas placer de serviettes ou de maniques sur la poignée du four.

**!** Si le four est excessivement chaud, la pyrolyse pourrait ne pas démarrer. Attendre qu'il refroidisse.

**!** L'activation du programme n'est possible qu'après avoir fermé la porte du four.

**Les sécurités**
- la porte se verrouille automatiquement dès que la température atteint des valeurs élevées ;
- en cas d'anomalie de fonctionnement, l'alimentation des résistances est automatiquement coupée.

**Départ FAST CLEAN immédiat avec durée préétablie**
1. Appuyez sur la touche de fonctionnement manuel .
2. Sélectionnez à l'aide du bouton PROGRAMMES le programme .
3. Le four peut être éteint à tout moment en ramenant le bouton PROGRAMMES sur "0".

**!** FAST CLEAN dure 120 minutes maximum, passé ce laps de temps le four s'éteint automatiquement.

**Départ FAST CLEAN différé avec durée établie**
Il faut sélectionner la durée et l'heure de fin de FAST CLEAN. Supposons que l'afficheur indique 10 heures
1. Tournez le bouton PROGRAMMES jusqu'à la fonction
2. Appuyez sur la touche puis, (dans les 4 secondes qui suivent) programmez à l'aide des touches — et + et la durée désirée. Supposons une sélection de cuisson de 60 minutes; il y a affichage de:
   En lâchant la touche, au bout de 4 secondes, l'heure courante réapparaît avec le symbole et l'inscription "auto"

**!** Le cycle de FAST CLEAN dure 120 minutes maximum, des réglages supérieurs à 2 heures sont donc inutiles car le four s'éteint automatiquement passé ce laps de temps.
3. Appuyez sur la touche puis sur les touches — et + jusqu'à la sélection de l'heure de fin de FAST CLEAN désirée, supposons que ce soit 13 heures

13·00

4. En lâchant la touche, l'afficheur indique au bout de 4 secondes l'heure courante:

10·00

L'inscription "auto" allumée rappelle que la programmation a eu lieu.
Le four s'allume alors automatiquement à 12h00 pour s'éteindre 60 minutes après. Quand le four est allumé, la casserole allumée apparaît pendant toute la durée de FAST CLEAN. En appuyant sur la touche à n'importe quel moment, vous pouvez afficher la durée programmée, en appuyant sur la touche vous pouvez afficher l'heure de fin de FAST CLEAN.
**En fin de FAST CLEAN un signal acoustique retentit, pour l'interrompre appuyez sur une touche quelconque sauf sur — et +.**

**Pour annuler une FAST CLEAN déjà programmée**
Appuyez sur la touche et à l'aide de la touche — ramenez le temps à

0·00

puis appuyez sur la touche de fonctionnement manuel.

**Correction effacement des données**
- Les données sélectionnées peuvent être modifiées à tout moment, en appuyant tout simplement sur la touche correspondante et sur la touche + ou —.
- En effaçant la durée de FAST CLEAN, il y a aussi effacement automatique de la fin du fonctionnement et vice versa.
- En cas de fonctionnement programmé, l'appareil n'accepte pas des temps de fin de FAST CLEAN antécédents à ceux du départ de FAST CLEAN proposés par l'appareil.

**A la fin du nettoyage automatique**
Le voyant PROGRAMME EN COURS s'éteint mais le voyant PORTE VERROUILLEE reste allumé. Pour pouvoir ouvrir la porte du four, il faudra attendre que la température du four descende à un niveau acceptable et que le voyant PORTE VERROUILLEE s'éteigne.
Il se peut que des résidus blancs poussiéreux se déposent sur l'enceinte du four : les enlever avec une éponge humide après refroidissement complet de l'appareil.
Pourquoi ne pas profiter de la chaleur emmagasinée pour faire démarrer une cuisson sans se soucier des résidus poussiéreux : ils sont tout à fait inoffensifs.

# Assistance



**Attention :**
L'appareil dispose d'un système d'autotest qui permet de détecter toute anomalie de fonctionnement:
- le voyant SIGNAL D'ERREUR sur le tableau de bord se met à clignoter rapidement
- le four s'éteint automatiquement
- le ventilateur se met en marche

Contacter aussitôt un service d'assistance technique.

**!** Ne jamais faire appel à des techniciens non agréés.

**Indiquer :**

- le type d'anomalie;
- le modèle de l'appareil (Mod.)
- son numéro de série (S/N)

Ces informations figurent sur la plaque signalétique apposée sur l'appareil

# Manual de instrucciones

**HORNO**

ES


IT Italiano, 1

GB English, 13

FR Français, 24

ES **Espanol, 36**

PT Portuges, 48


**FIE 76 P K.A**
**FIE 76 P K.A IX**
**FIE 76 GP K.A**
**FIE 76 GP K.A IX**

## Sumario


**Instalación, 37-38**
Colocación
Conexión eléctrica
Placa de características

**Descripción del aparato, 39**
Vista de conjunto
Panel de control

**Puesta en marcha y uso, 40**
Poner en funcionamiento el horno
Utilizar el temporizador

**Programas, 41-42**
Programas de cocción
Consejos prácticos de cocción
Tabla de cocción

**El programador de cocción electrónico, 43**

**Precauciones y consejos, 44**
Seguridad general
Eliminación
Ahorrar y respetar el medio ambiente

**Mantenimiento y cuidados, 45-46**
Cortar el suministro eléctrico
Limpiar el aparato
Limpiar la puerta
Sustituir la bombilla
Limpieza automática FAST CLEAN

**Asistencia, 47**


INDESIT

# Instalación

ES

**!** Es importante conservar este manual para poder consultarlo en todo momento. En caso de venta, de cesión o de mudanza, verifique que permanezca junto al aparato para informar al nuevo propietario sobre su funcionamiento y sobre las advertencias correspondientes.

**!** Lea atentamente las instrucciones: contienen importante información sobre la instalación, el uso y la seguridad.

## Colocación

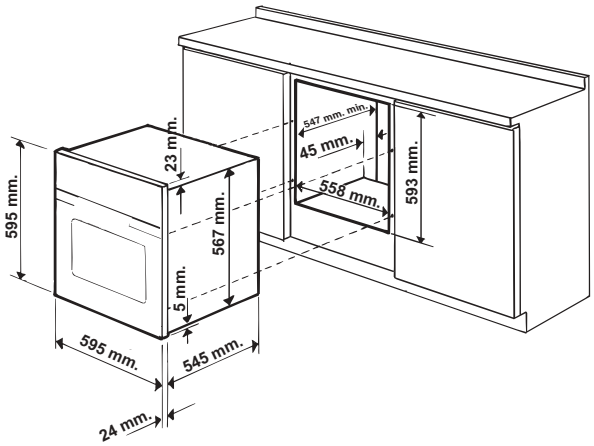
**!** Los embalajes no son juguetes para niños y se deben eliminar según las normas para la recolección de residuos (*ver Precauciones y consejos*).

**!** La instalación se debe realizar según estas instrucciones y por personal profesionalmente calificado. Una instalación incorrecta puede producir daños a personas, animales o cosas.

**Empotramiento**

Para garantizar un buen funcionamiento del aparato es necesario que el mueble tenga las características adecuadas:

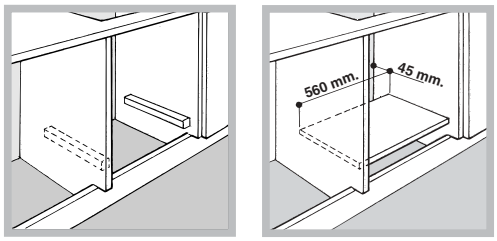
- los paneles adyacentes al horno deben ser de materiales resistentes al calor;
- en el caso de muebles de madera chapeada, las colas deben ser resistentes a una temperatura de 100°C;
- para empotrar el horno, ya sea cuando se instala **bajo encimera** (*ver la figura*) como **en columna**, el mueble debe tener las siguientes dimensiones:




**!** Una vez empotrado el aparato no se deben permitir contactos con las partes eléctricas.
El consumo declarado en la placa de características ha sido medido en una instalación de este tipo.

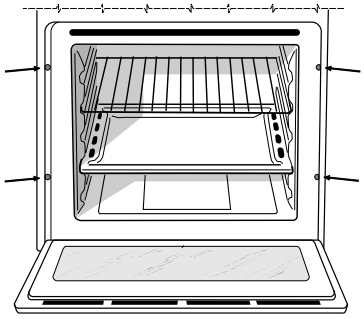
**Aireación**

Para garantizar una buena aireación es necesario eliminar la pared posterior del hueco para el horno. Es preferible instalar el horno apoyado sobre dos listeles de madera o sobre una superficie continua que tenga una abertura de 45 x 560 mm. como mínimo (*ver las figuras*).




**Centrado y fijación**

Para fijar el aparato al mueble: abra la puerta del horno y enrosque 4 tornillos para madera en los 4 orificios del marco.

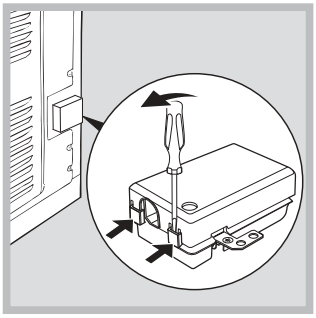


**!** Todas las partes que garantizan la protección se deben fijar de modo tal que no puedan ser quitadas sin la ayuda de una herramienta.

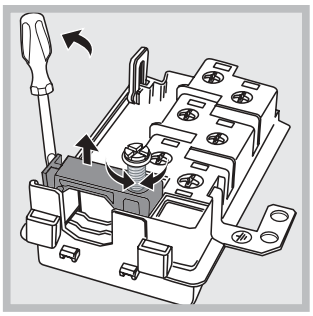
## Conexión eléctrica

**!** Los hornos dotados de cable de alimentación tripolar, están fabricados para funcionar con corriente alterna a la tensión y frecuencia indicadas en la placa de características (*ver a continuación*).

**Montaje del cable de alimentación eléctrica**



1. Abra el panel de bornes haciendo palanca con un destornillador sobre las lengüetas laterales de la tapa: tire y quítela (*ver la figura*).



2. Desenrosque el tornillo de la mordaza de terminal de cable y extráigalo haciendo palanca con un destornillador *(ver la figura)*.

3. Quite los tornillos de los contactos L-N-⏚ y luego fije los cables debajo de las cabezas de los tornillos respetando los colores Azul (N), Marrón (L) y Amarillo-Verde (⏚).

**Conexión del cable de alimentación eléctrica a la red**

Instale en el cable un enchufe normalizado para la carga indicada en la placa de características (*ver al costado*).
En el caso de conexión directa a la red, es necesario interponer entre el aparato y la red, un interruptor omnipolar con una distancia mínima entre los contactos de 3 mm., dimensionado para esa carga y que responda a las normas vigentes (el conductor de tierra no debe ser interrumpido por el interruptor). El cable de alimentación eléctrica se debe colocar de modo tal que no alcance en ningún punto una temperatura que supere en 50°C la temperatura ambiente.

**!** El instalador es responsable de la correcta conexión eléctrica y del cumplimiento de las normas de seguridad.

Antes de efectuar la conexión verifique que:

- la toma tenga conexión a tierra y que sea conforme con la ley;
- la toma sea capaz de soportar la carga máxima de potencia de la máquina indicada en la placa de características (*ver más abajo*);
- la tensión de alimentación eléctrica esté comprendida dentro de los valores contenidos en la placa de características (*ver más abajo*);
- la toma sea compatible con el enchufe del aparato. Si no es así, sustituya la toma o el enchufe; no utilice prolongaciones ni conexiones múltiples.

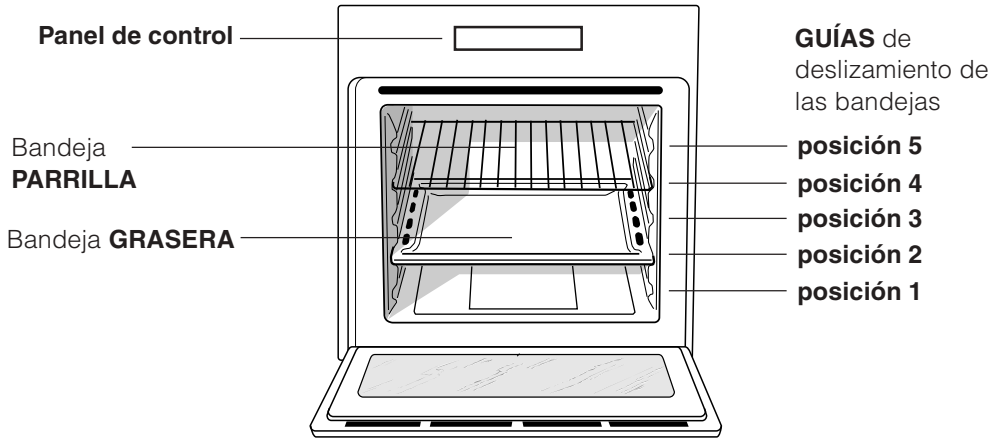
**!** Una vez instalado el aparato, el cable eléctrico y la toma de corriente deben ser fácilmente accesibles.
**!** El cable no debe ser plegado ni comprimido.
**!** El cable debe ser controlado periódicamente y sustituido sólo por técnicos autorizados (*ver Asistencia*).
**! La empresa declina toda responsabilidad cuando estas normas no sean respetadas.**

| **PLACA DE CARACTERÍSTICAS** | |
|---|---|
| **Dimensiones** | longitud 43,5 cm.<br>altura 32 cm.<br>profundidad 40 cm. |
| **Volumen** | Litros 56 |
| **Conexiones eléctricas** | Tensión 220-240V ~ 50Hz<br>Potencia máxima absorbida: 2800W |
| **ENERGY LABEL** | Norma 2002/40/CE en la etiqueta de los hornos eléctricos.<br>Norma EN 50304<br><br>Consumo de energía por convección Natural – función de calentamiento: Tradiciónal;<br><br>Clase Consumo de energía para funcionamiento por convección Forzada - función de calentamiento: Pastelería |
| CE | Este aparato es conforme a las siguientes Normas Comunitarias:<br>- 2006/95/CEE del 12/12/06 (Baja Tensión) y sucesivas modificaciones<br>- 2004/108/**CEE** del 15/12/04 (Compatibilidad Electromagnética) y sucesivas modificaciones<br>- 93/68/**CEE** del 22/07/93 y sucesivas modificaciones.<br>- 2002/96/EC y sucesivas modificaciones.<br>- 1275/2008 stand-by/off mode. |

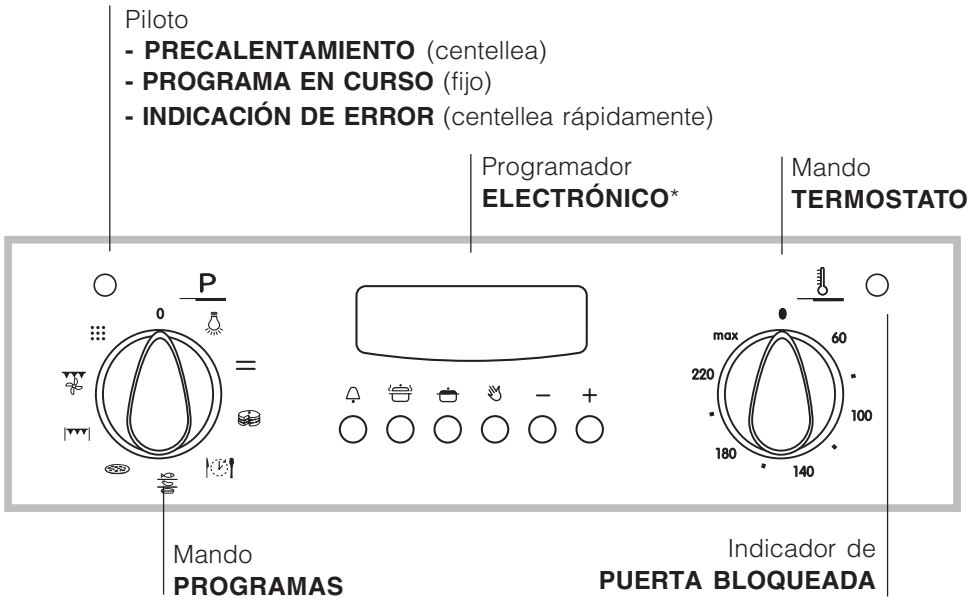
# Descripción del aparato

ES

## Vista de conjunto




## Panel de control




* Presente sólo en algunos modelos.

# Puesta en funcionamiento y uso

ES

**!** La primera vez que encienda el horno, hágalo funcionar vacío durante media hora aproximadamente con el termostato al máximo y con la puerta cerrada. Luego apáguelo, abra la puerta del horno y airee el ambiente. El olor que se advierte es debido a la evaporación de las sustancias utilizadas para proteger el horno.

## Poner en funcionamiento el horno

1. Seleccione el programa de cocción deseado girando el mando PROGRAMAS.
2. El horno entra en la fase de precalentamiento y en el panel de control centellea el piloto PRECALENTAMIENTO.
3. Elija la temperatura girando el mando TERMOSTATO. La Tabla de cocción (*ver Programas*) contiene una lista con las cocciones y las correspondientes temperaturas aconsejadas.
4. Cuando el piloto PROGRAMA EN CURSO del panel de control, está encendido en forma fija, indica que ha finalizado el precalentamiento: introduzca los alimentos que debe cocinar.
5. Durante la cocción es posible:
- modificar el programa de cocción con el mando PROGRAMAS;
- modificar la temperatura con el mando TERMOSTATO;
- interrumpir la cocción llevando el mando PROGRAMAS hasta la posición “0”.
6. El aparato posee un sistema que, en el caso de interrupción de la corriente eléctrica, si la temperatura del horno no descendió demasiado, reactiva el programa desde el punto en el cual fue interrumpido.

**!** En los aparatos dotados de programador electrónico, para utilizar el horno eléctrico pulse la tecla (en el display aparece el símbolo ) antes de seleccionar la función de cocción deseada.

**!** En el programa BARBACOA no está previsto el precalentamiento.

**!** No apoye nunca objetos en el fondo del horno porque se puede dañar el esmalte.

**!** Coloque siempre los recipientes de cocción sobre la parrilla suministrada con el aparato.

**Ventilación para enfriamiento**

Para disminuir la temperatura externa, algunos modelos poseen un ventilador de enfriamiento.
El mismo genera un chorro de aire que sale entre el panel de control y la puerta del horno.
Al final de la cocción, el ventilador permanece en funcionamiento hasta que el horno esté suficientemente frío. En el programa PASTELERÍA comienza a funcionar sólo cuando el horno está caliente.

**!** Al final de la cocción, el ventilador permanece en funcionamiento hasta que el horno esté suficientemente frío.

**Luz del horno**

Se enciende seleccionando con el mando PROGRAMAS. Permanece encendida cuando se selecciona un programa de cocción.

***** Presente sólo en algunos modelos.

# Programas



## Programas de cocción

**!** En todos los programas se puede fijar una temperatura
entre 60ºC y MAX, excepto en:

- BARBACOA (se aconseja elegir sólo MAX);
- GRATIN (se aconseja no superar una temperatura de 200ºC).

Programa **HORNO TRADICIONAL**

Con esta cocción tradicional es mejor utilizar una sola bandeja: si se utilizan varias bandejas se produce una mala distribución de la temperatura.

Programa **MULTICOCCIÓN**

Debido a que el calor es constante en todo el horno, el aire cocina y tuesta la comida de modo uniforme. Es posible utilizar hasta un máximo de dos bandejas simultáneamente.

Programa **BARBACOA**

La temperatura elevada y directa del grill es aconsejada para los alimentos que necesitan una temperatura superficial alta. Realice las cocciones con la puerta del horno cerrada.

Programa **GRATIN**

A la irradiación térmica unidireccional, le agrega la circulación forzada del aire en el interior del horno. Esto impide que se quemen superficialmente los alimentos aumentando el poder de penetración del calor. Realice las cocciones con la puerta del horno cerrada.

Programa **HORNO PIZZA**

Esta combinación permite un rápido calentamiento del horno, con un fuerte aporte de calor preferentemente desde abajo. Cuando utilice más de una bandeja a la vez, en la mitad de la cocción es necesario intercambiar sus posiciones .

Programa **HORNO PASTELERÍA**

Este programa es aconsejable para la cocción de alimentos delicados (por ej. las tortas que necesitan leudado) y algunas preparaciones “mignon” en 3 bandejas simultáneamente.

Programa **COCCIÓN RÁPIDA**

El programa no necesita precalentamiento. Este programa es particularmente indicado para cocciones veloces de alimentos congelados o precocidos. Los mejores resultados se obtienen utilizando un solo estante.

Programa **FAST CLEAN**

Es el programa de limpieza automática e integral del horno mediante pirólisis (*ver Mantenimiento y cuidados*).

## Consejos prácticos de cocción

**!** En las cocciones ventiladas no utilice las posiciones 1 y 5: son las que reciben directamente el aire caliente lo cual podría provocar quemaduras de las comidas delicadas.
**!** En las cocciones BARBACOA y GRATIN, coloque la grasera en la posición 1 para recoger los residuos de cocción (jugos y/o grasas).

MULTICOCCIÓN
- Utilice las posiciones 2 y 4 colocando en la 2 los alimentos que requieren mayor calor.
- Coloque la grasera abajo y la parrilla arriba.

BARBACOA
- Introduzca la parrilla en la posición 3 o 4 y coloque los alimentos en el centro de la parrilla.
- Se aconseja fijar el nivel de energía en el valor máximo. No se alarme si la resistencia superior no permanece constantemente encendida: su funcionamiento está controlado por un termostato.

HORNO PIZZA
- Utilice una bandeja para pizza de aluminio liviano apoyándola sobre la parrilla suministrada con el horno.
  Utilizando la grasera se aumenta el tiempo de cocción y difícilmente se obtiene una pizza crocante.
- En el caso de pizzas muy condimentadas es aconsejable colocar la mozzarella (queso típico de Italia) en la mitad de la cocción.

# Tabla de cocción

| Programas | Alimentos | Peso (Kg) | Posición de las bandejas | | Precalentamiento | Temperatura aconsejada (°C) | Duración de la cocción (minutos) |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | guías estándar | guías deslizables | | | |
| **Horno Tradicional** | Pato | 1,5 | 2 | 1 | si | 200-210 | 70-80 |
| | Pollo | 1,5 | 2 | 1 | si | 200-210 | 60-70 |
| | Asado de ternera o de vaca | 1 | 2 | 1 | si | 200 | 70-75 |
| | Asado de cerdo | 1 | 2 | 1 | si | 200-210 | 70-80 |
| | Bizcochos (de pastaflora) | - | 2 | 1 | si | 180 | 15-20 |
| | Tortas glaseadas | 1 | 2 | 1 | si | 180 | 30-35 |
| **Horno Pastelería** | Tortas glaseadas | 0,5 | 2 o 3 | 1 o 2 | si | 180 | 25-35 |
| | Torta de fruta | 1 | 2 o 3 | 1 o 2 | si | 180 | 40-50 |
| | Bizcochos con uva | 0,7 | 2 o 3 | 1 o 2 | si | 170-180 | 45-55 |
| | Tortas pequeñas en dos niveles | 0,7 | 2 y 4 | 1 y 3 | si | 180-190 | 20-25 |
| | Bizcochos | 0,6 | 2 o 3 | 1 o 2 | si | 160-170 | 30-40 |
| | Hojaldre con crema en 3 niveles | 0,7 | 1 y 3 y 5 | 1 y 2 y 4 | si | 180-190 | 20-25 |
| | Bizcochos en 3 niveles | 0,7 | 1 y 3 y 5 | 1 y 2 y 4 | si | 180 | 20-25 |
| | Creps rellenos | 0,8 | 2 | 1 | si | 200 | 30-35 |
| | Merengues en 3 niveles | 0,5 | 1 y 3 y 5 | 1 y 2 y 4 | si | 90 | 180 |
| | Bizcochitos salados de hojaldre y queso | 0,5 | 2 | 1 | si | 210 | 20-25 |
| **Cocción rápida** | **Alimentos congelados** | | | | | | |
| | Pizza | 0.3 | 2 | 1 | - | 250 | 12 |
| | Mixto de calabacín y cangrejos | 0.4 | 2 | 1 | - | 200 | 20 |
| | Torta rústica de espinacas | 0.5 | 2 | 1 | - | 220 | 30-35 |
| | Panzerotti (ravioles grandes italianos) | 0.3 | 2 | 1 | - | 200 | 25 |
| | Lasañas | 0.5 | 2 | 1 | - | 200 | 35 |
| | Panecillos dorados | 0.4 | 2 | 1 | - | 180 | 25-30 |
| | Bocaditos de pollo | 0.4 | 2 | 1 | - | 220 | 15-20 |
| | **Precocidos** | | | | | 200 | |
| | Alas de pollo doradas | 0.4 | 2 | 1 | - | | 20-25 |
| | **Alimentos Frescos** | | | | | | |
| | Bizcochos (de pastaflora) | 0.3 | 2 | 1 | - | 200 | 15-18 |
| | Hojaldre con crema | 0.6 | 2 | 1 | - | 180 | 45 |
| | Bizcochitos salados de hojaldre y queso | 0.2 | 2 | 1 | - | 210 | 10-12 |
| **Multicocción** | Pizza en 2 niveles | | 2 y 4 | 1 y 3 | si | 220-230 | 20-25 |
| | Tortas glaseadas en 2 niveles Tortas en 2 niveles | | 2 y 4 | 1 y 3 | si | 180 | 30-35 |
| | Bizcochos en 2 niveles (sobre una grasera) | | 2 e 4 | 1 y 3 | si | 170 | 20-25 |
| | Pollo asado + patatas | 1+1 | 1 y 2/3 | 1 y 3 | si | 200-210 | 65-75 |
| | Cordero | 1 | 2 | 1 | si | 190-200 | 45-50 |
| | Caballa | 1 | 1 o 2 | 1 | si | 180 | 30-35 |
| | Lasañas | 1 | 2 | 1 | si | 190-200 | 35-40 |
| | Hojadre con crema en 2 niveles | | 2 y 4 | 1 y 3 | si | 190 | 20-25 |
| | Bizcochos en 2 niveles | | 2 y 4 | 1 y 3 | si | 190 | 10-20 |
| | Bizcochitos salados de hojaldre y queso en 2 niveles | | 2 y 4 | 1 y 3 | si | 210 | 20-25 |
| | Tortas saladas | | 1 y 3 | 1 y 3 | si | 200 | 20-30 |
| **Horno Pizza** | Pizza | 0,5 | 2 | 1 | si | 220 | 15-20 |
| | Hogazas | 0,5 | 2 | 1 | si | 200 | 20-25 |
| **Barbacoa** | Caballa | 1 | 4 | 3 | no | Max | 15-20 |
| | Lenguados y sepias | 0,7 | 4 | 3 | no | Max | 10-15 |
| | Broquetas de calamares y cangrejos | 0,7 | 4 | 3 | no | Max | 8-10 |
| | Filete de merluza | 0,7 | 4 | 3 | no | Max | 10-15 |
| | Verduras a la parrilla | 0,5 | 3 o 4 | 2 o 3 | no | Max | 15-20 |
| | Bistec de ternera | 0,8 | 4 | 3 | no | Max | 15-20 |
| | Salchichas | 0,7 | 4 | 3 | no | Max | 15-20 |
| | Hamburguesas | n° 4 o 5 | 4 | 3 | no | Max | 10-12 |
| | Bocadillos calientes de jamón y queso (o pan tostado) | n° 4 o 6 | 4 | 3 | no | Max | 3-5 |
| | Pollo asado con asador automático (si existe) | 1 | - | - | no | Max | 70-80 |
| | Cordero asado con asador automático (cuando existe) | 1 | - | - | no | Max | 70-80 |
| **Gratin** | Pollo a la parrilla | 1,5 | 2 | 2 | no | 210 | 55-60 |
| | Sepias | 1 | 2 | 2 | no | 200 | 30-35 |
| | Pollo asado con asador automático (si existe) | 1,5 | - | - | no | 210 | 70-80 |
| | Pato asado con asador automático (si existe) | 1,5 | - | - | no | 210 | 60-70 |
| | Asado de ternera o vaca | 1 | 2 | 2 | no | 210 | 60-75 |
| | Asado de cerdo | 1 | 2 | 2 | no | 210 | 70-80 |
| | Cordero | 1 | 2 | 2 | no | 210 | 40-45 |

**!** Los tiempos de cocción son indicativos y se pueden modificar en base a sus gustos personales. La duración del precalentamiento del horno está prefijada y no se puede modificar manualmente.

# El programador de cocción electrónico

ES

Permite programar el horno o el grill en las siguientes funciones:
- inicio retardado de la cocción con duración establecida;
- inicio inmediato con duración establecida;
- contador de minutos.

Función de las teclas:

: cuentaminutos horas, minutos
: duración de la cocción
: final de la cocción
: conmutación manual
— : fijación de tiempos hacia atrás
+ : fijación de tiempos hacia adelante

**Cómo poner en hora el reloj digital**

Después de la conexión a la red o después de un corte de corriente, el display centellea en: 0.00

- Pulsar simultáneamente las teclas y posteriormente (dentro de los 4 segundos) con las teclas — y + seleccionar la hora exacta.
  Con la tecla + el tiempo aumenta.
  Con la tecla — el tiempo disminuye.

Se pueden realizar eventuales actualizaciones de la hora de dos modos diferentes:
1. Repita completamente las fases descriptas más arriba
2. Presionar la tecla y posteriormente con las teclas — y + actualizar la hora.

**Funcionamiento manual del horno**

Después de haber seleccionado la hora, automáticamente el programador pasa a la posición manual.

Nota: Presione el botón para restablecer el funcionamiento manual después de cada cocción "Automática".

**Regulación del volumen de la señal sonora**

Después de haber elegido y confirmado las regulaciones del reloj, se puede modificar el volumen de la señal sonora de la alarma utilizando el botón —.

**Inicio retardado de la cocción con una duración establecida**

Se selecciona la duración de la cocción y la hora de fin de la cocción. Supongamos que el display indique la hora 10,00
1. Gire los botones de mando del horno hasta la función y temperatura deseadas (por ejemplo: horno convencional, 200°C)
2. Pulse la tecla y posteriormente (dentro de los 4 segundos) con las teclas — y + seleccione la duración deseada. Supongamos que se selecciona una cocción de 30 minutos; aparecerá:

Al soltar el botón y después de 4 segundos, aparece nuevamente la hora corriente con el símbolo y la palabra auto
3. Pulse la tecla y posteriormente pulse las teclas — y + hasta seleccionar la hora de fin de la cocción deseada, supongamos las 13,00 horas

4. Soltando el botón y después de 4 segundos, en el display aparece la hora corriente:

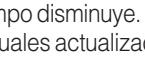
La palabra "auto" encendida recuerda que se ha programado la duración y el final de cocción en la función automática. El horno se encenderá automáticamente a las 12,30 horas para terminar después de 30 minutos. Cuando el horno está encendido aparece una olla con el fuego encendido durante toda la cocción. En cualquier momento, pulsando la tecla se puede visualizar la duración seleccionada y pulsando la tecla se visualiza la hora de fin de la cocción.
Al finalizar la cocción suena la señal sonora; para interrumpirla pulse un botón cualquiera excepto los botones — y +.

**Inicio inmediato con duración establecida**

Programando sólo la duración (puntos 1 y 2 del párrafo "Inicio retardado de la cocción con duración establecida") se obtiene el comienzo inmediato de la cocción.

**Para anular una cocción ya programada**

Presione el botón y con el botón — lleve el tiempo hasta

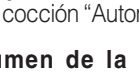



y luego presione el botón de funcionamiento manual .

**Función contador de minutos**

En el funcionamiento contador de minutos se selecciona un tiempo a partir del cual comienza una cuenta regresiva. Esta función no controla el encendido y apagado del horno, solamente emite una alarma sonora cuando se cumple el tiempo.

Pulsar la tecla , aparece:




Luego, con las teclas + y — seleccionar el tiempo deseado.
Soltando el botón, la cuenta parte exactamente a la hora establecida, en el display aparece la hora corriente.

Al finalizar el tiempo, se emite una señal acústica que se puede detener pulsando una tecla cualquiera (excepto las teclas + y —) y el símbolo se apaga.

**Corrección, borrado de los datos**
- Los datos seleccionados se pueden cambiar en cualquier momento, pulsando la tecla correspondiente y pulsando la tecla + o —.
- Cancelando la duración de la cocción se produce también la cancelación automática del fin del funcionamiento y viceversa.
- En el caso de funcionamiento programado, el aparato no acepta tiempos de fin de cocción anteriores a los de comienzo de la cocción propuestos por el aparato.

# Precauciones y consejos

ES

**!** El aparato ha sido proyectado y fabricado en conformidad con las normas internacionales de seguridad. Estas advertencias se suministran por razones de seguridad y deben ser leídas atentamente.

## Seguridad general

- El aparato ha sido concebido para un uso de tipo no profesional en el interior de una vivienda.
- El aparato no se debe instalar al aire libre, tampoco si el espacio está protegido porque es muy peligroso dejarlo expuesto a la lluvia y a las tormentas.
- Para mover el aparato utilice siempre las manijas correspondientes ubicadas en los costados del horno.
- No toque la máquina descalzo o con las manos y pies mojados o húmedos.
- El aparato debe ser utilizado para cocinar alimentos, sólo por personas adultas y siguiendo las instrucciones contenidas en este manual.
- **Durante el uso del aparato los elementos calentadores y algunas partes de la puerta del horno se calientan mucho. Tenga cuidado de no tocarlos y mantenga alejados a los niños.**
- Evite que el cable de alimentación eléctrica de otros electrodomésticos entre en contacto con partes calientes del horno.
- No obstruya las aberturas de ventilación y de eliminación del calor.
- Tome la manija de apertura de la puerta en el centro: a los costados podría estar caliente.
- Utilice siempre guantes para horno para introducir o extraer recipientes.
- No cubra el fondo del horno con hojas de aluminio.
- No coloque materiales inflamables en el horno: si el aparato se pone en funcionamiento inadvertidamente podría incendiarse.
- Controle siempre que los mandos estén en la posición "●"/"O" cuando no se utiliza el aparato.
- No desconecte el aparato de la toma de corriente tirando del cable sino sujetando el enchufe.
- No realice la limpieza o el mantenimiento sin haber desconectado primero el aparato de la red eléctrica.
- En caso de avería, no acceda nunca a los mecanismos internos para intentar una reparación. Llame al Servicio de Asistencia Técnica (*ver Asistencia*).
- No apoye objetos pesados sobre la puerta del horno abierta.
- Evitar que los niños jueguen con el aparato.
- No está previsto que el aparato sea utilizado por personas (niños incluidos) con reducidas capacidades físicas, sensoriales o mentales, por personas inexpertas o que no tengan familiaridad con el producto, a menos que no sean vigiladas por una persona responsable de su seguridad o que no hayan recibido instrucciones preliminares sobre el uso del aparato.

## Eliminación

- Eliminación del material de embalaje: respete las normas locales, de esta manera los embalajes podrán ser reutilizados.
- En base a la Norma europea 2002/96/CE de Residuos de aparatos Eléctricos y Electrónicos (RAEE), los electrodomésticos viejos no pueden ser arrojados en los contenedores municipales habituales; tienen que ser recogidos selectivamente para optimizar la recuperación y reciclado de los componentes y materiales que los constituyen, y reducir el impacto en la salud humana y el medioambiente. El símbolo del cubo de basura tachado se marca sobre todos los productos para recordar al consumidor la obligación de separarlos para la recogida selectiva.
  El consumidor debe contactar con la autoridad local o con el vendedor para informarse en relación a la correcta eleminación de su electrodoméstico viejo.

## Ahorrar y respetar el medio ambiente

- Utilizando el horno en los horarios que van desde las últimas horas de la tarde hasta las primeras horas de la mañana, sobre todo en el caso de los programas FAST CLEAN, se colabora reduciendo la carga de absorción de las empresas eléctricas.
- Se recomienda efectuar siempre las cocciones en BARBACOA y GRATIN con la puerta cerrada: ya sea para obtener mejores resultados como para un sensible ahorro de energía (10% aproximadamente).
- Mantenga eficientes y limpias las juntas para que se adhieran bien a la puerta y no provoquen dispersión del calor.

# Mantenimiento y cuidados



## Cortar el suministro eléctrico

Antes de realizar cualquier operación, desconecte el aparato de la red de alimentación eléctrica.

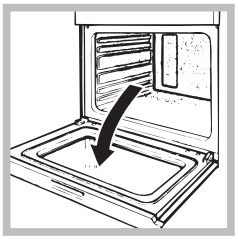
## Limpiar el aparato

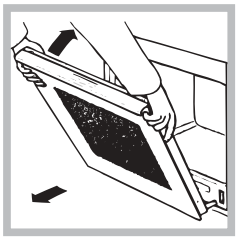
**!** No utilice nunca limpiadores a vapor o de alta presión para la limpieza del aparato.

- Las partes externas esmaltadas o de acero inoxidable y las juntas de goma se pueden limpiar con una esponja empapada en agua tibia y jabón neutro. Si las manchas son difíciles de eliminar use productos específicos. Se aconseja enjuagar abundantemente y secar después de la limpieza. No utilice polvos abrasivos ni sustancias corrosivas.
- El interior del horno se debe limpiar preferentemente cada vez que se utiliza, cuando todavía está tibio. Utilice agua caliente y detergente, enjuague y seque con un paño suave. Evite los productos abrasivos.
- Los accesorios se pueden lavar como cualquier vajilla (incluso en lavavajilla).

## Limpiar la puerta

Limpie el vidrio de la puerta con esponjas y productos no abrasivos y séquelo con un paño suave; no utilice materiales ásperos abrasivos o raederas metálicas afiladas que puedan rayar la superficie y quebrar el vidrio.Para realizar una limpieza más profunda es posible extraer la puerta del horno:
1. para ello, abra completamente la puerta (*ver la figura*);
2. alce y gire las palancas ubicadas en las dos bisagras (*ver la figura*);





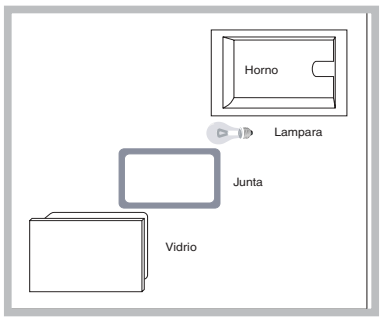
3. sujete la puerta de los dos lados externos y ciérrela lenta pero no completamente. Luego tire la puerta hacia sí, extrayéndola de las bisagras (*ver la figura*).

Vuelva a colocar la puerta siguiendo el mismo procedimiento pero en sentido contrario.

**Controle las juntas**

Controle periódicamente el estado de la junta que rodea la puerta del horno. Si se encontrara dañada llame al Centro de Asistencia Técnica más cercano (*ver Asistencia*). Es aconsejable no usar el horno hasta que no haya sido reparada.

## Sustituir la bombilla




Para sustituir la bombilla de iluminación del horno:

1. Quite la tapa de vidrio, utilizando un destornillador.
2. Extraiga la bombilla y sustitúyala con una análoga: potencia de 15 W, casquillo E 14.
Vuelva a colocar la tapa posicionando correctamente la junta (*ver la figura*).

## Limpieza automática FAST CLEAN

El programa FAST CLEAN eleva la temperatura interior del horno hasta los 500ºC y activa el proceso de pirólisis, o sea, la carbonización de los residuos. Más precisamente, la suciedad se incinera.
Durante la limpieza automática, las superficies pueden calentarse mucho: mantenga alejados a los niños. A través del vidrio de la puerta del horno, es posible notar que algunas partículas se iluminan: se trata de una combustión instantánea, absolutamente normal, que no constituye ningún peligro.

Antes de activar FAST CLEAN:

- con una esponja húmeda quite los residuos más consistentes del interior del horno. No utilice detergentes;
- extraiga todos los accesorios;
- no deje paños de cocina o manoplas en la manija.

**!** Si el horno está excesivamente caliente, la pirólisis podría no comenzar. Espere hasta que se enfríe.

**!** La activación del programa es posible sólo después de haber cerrado la puerta del horno.

**Dispositivos de seguridad**

- la puerta se bloquea automáticamente apenas la temperatura alcanza valores elevados;
- si se produce un acontecimiento anómalo, la alimentación de los elementos calentadores se interrumpe.

**Comienzo inmediato de FAST CLEAN con duración preestablecida**

1. Presione el botón de funcionamiento manual.
2. Seleccione, con el mando PROGRAMAS, el programa.
3. Es posible apagar el horno en cualquier momento llevando el mando PROGRAMAS hasta la posición "0".

**!** La duración máxima de FAST CLEAN es de 120 minutos y, por lo tanto, transcurrido dicho tiempo, el horno se apagará automáticamente.

**Inicio retrasado de FAST CLEAN con una duración establecida**

Se selecciona la duración y la hora de finalización de FAST CLEAN. Supongamos que el display indique la hora 10,00

1. Gire el mando PROGRAMAS hasta la función
2. Pulse la tecla y posteriormente (dentro de los 4 segundos) con las teclas — y + seleccione la duración deseada. Supongamos que se selecciona una cocción de 60 minutos; aparecerá:
   Al soltar el botón y después de 4 segundos, aparece nuevamente la hora corriente con el símbolo y la palabra auto

**!** La duración máxima de la FAST CLEAN es de 120 minutos y, por lo tanto, regulaciones superiores a 2 horas no producirían ningún efecto ya que el horno se apagaría automáticamente una vez transcurrido dicho tiempo.

3. Pulse la tecla y posteriormente pulse las teclas — y + hasta seleccionar la hora de fin de la FAST CLEAN deseada, supongamos las 13,00 horas

13·00

4. Soltando el botón y después de 4 segundos, en el display aparece la hora corriente:

10·00

El mensaje "auto" encendido recuerda que se ha realizado la programación.
El horno se encenderá automáticamente a las 12,00 horas para terminar después de 60 minutos. Cuando el horno está encendido aparece una olla con el fuego encendido durante toda la cocción. En cualquier momento, pulsando la tecla se puede visualizar la duración seleccionada y pulsando la tecla se visualiza la hora de fin de la FAST CLEAN.
Al finalizar la FAST CLEAN suena la señal sonora; para interrumpirla pulse un botón cualquiera excepto los botones — y +.

**Para anular una FAST CLEAN ya programada**

Presione el botón y con el botón — lleve el tiempo hasta

0·00

y luego presione el botón de funcionamiento manual.

**Corrección, borrado de los datos**

- Los datos seleccionados se pueden cambiar en cualquier momento, pulsando la tecla correspondiente y pulsando la tecla + o —.
- Cancelando la duración de la FAST CLEAN se produce también la cancelación automática del fin del funcionamiento y viceversa.
- En el caso de funcionamiento programado, el aparato no acepta tiempos de fin de FAST CLEAN anteriores a los de comienzo de la FAST CLEAN propuestos por el aparato.

**Al finalizar la limpieza automática**

El piloto PROGRAMA EN CURSO se apagará pero permanecerá encendido el piloto PUERTA BLOQUEADA. Para poder abrir la puerta del horno es necesario esperar que la temperatura del horno haya descendido hasta un nivel aceptable y que el piloto PUERTA BLOQUEADA se apague. En ese momento, es posible detectar la presencia de algunos depósitos de polvo blanco en el fondo y en las paredes del horno: elimínelos con una esponja húmeda cuando el horno esté frío. Si, en cambio, desea aprovechar el calor almacenado para una nueva cocción, los polvos pueden permanecer: no constituyen un peligro para los alimentos que se van a cocinar.

# Asistencia



**Atención:**
El aparato está dotado de un sistema de diagnóstico automático que permite detectar problemas de funcionamiento:
- el piloto de INDICACIÓN DE ERROR en el panel de control centellea rápidamente
- el horno se apaga automáticamente
- comienza a funcionar el ventilador

En esos casos es necesaria la intervención del servicio de asistencia técnica.

**!** No llame nunca a técnicos no autorizados.

**Comunique:**

- El tipo de anomalía;
- El modelo de la máquina (Mod.)
- El número de serie (S/N)

Esta información se encuentra en la placa de características colocada en el aparato.

La siguiente información es válida solo para España
Para otros países de habla hispana consulte a su vendedor

**Ampliación de garantía**
Llame al **902.363.539** y le informaremos sobre el fantástico plan de ampliación de garantía hasta 5 años.
Consiga una cobertura total adicional de
· Piezas y componentes
· Mano de obra de los técnicos
· Desplazamiento a su domicilio de los técnicos
Y NO PAGUE AVERIAS NUNCA MAS

**Servicio de asistencia técnica (SAT)**
Llame al **902.133.133** y nuestros técnicos intervendrán con rapidez y eficacia, devolviendo el electrodoméstico a sus condiciones óptimas de funcionamiento.
En el SAT encontrará recambios, accesorios y productos específicos para la limpieza y mantenimiento de su electrodoméstico a precios competitivos.
ESTAMOS A SU SERVICIO

# Instruções para utilização

**FORNO**

PT

IT Italiano, 1

GB English, 13

FR Français, 24

ES Espanol, 36

PT **Portuges, 48**

**FIE 76 P K.A**
**FIE 76 P K.A IX**
**FIE 76 GP K.A**
**FIE 76 GP K.A IX**

## Índice


**Instalação, 49-50**
Posicionamento
Ligação eléctrica
Placa de identificação

**Descrição do aparelho, 51**
Vista de conjunto
Painel de comandos

**Início e utilização, 52**
Início do forno
Utilização do timer

**Programas, 53-54**
Programas de cozedura
Conselhos práticos para cozedura
Tabela de cozedura

**O programador de cozedura electrónico, 55**

**Precauções e conselhos, 56**
Segurança geral
Eliminação
Economia e respeito do meio ambiente

**Manutenção e cuidados, 57-58**
Desligar a corrente eléctrica
Limpeza do aparelho
Limpeza da porta
Substituição da lâmpada
Limpeza automática FAST CLEAN

**Assistência técnica, 59**


INDESIT

# Instalação



**!** É importante guardar este folheto para poder consultá-lo a qualquer momento. No caso de venda, cessão ou mudança, assegure-se que o mesmo permanece com o aparelho para informar o novo proprietário sobre o funcionamento e sobre as respectivas advertências.

**!** Leia com atenção as instruções: nas quais há informações importantes sobre a instalação, a utilização e a segurança.

## Posicionamento

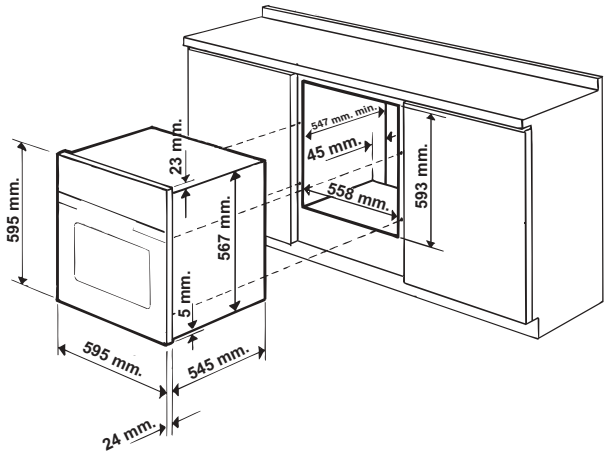
**!** As embalagens não são brinquedos para as crianças e devem ser eliminadas em conformidade com as regras de colecta diferenciada (*veja em Precauções e Conselhos*).

**!** A instalação deve ser realizada segundo estas instruções e por pessoal profissional qualificado. Uma instalação errada pode causar danos pessoais, materiais e a animais.

**Encaixe**

Para garantir um bom funcionamento do aparelho é necessário que o móvel seja de características adequadas.

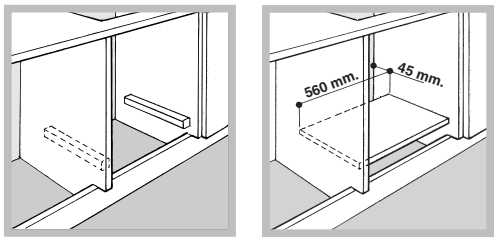
- os painéis adjacentes ao forno devem ser de material resistente ao calor;
- no caso de móveis de madeira contraplacada, as colas devem ser resistentes à temperatura de 100°C.
- para encaixar o forno, quer no caso de instalação **sob uma banca** (*veja a figura*) quer em **coluna**, o móvel deve ter as seguintes medidas:




**!** Depois de ter encaixado o aparelho, não deve ser possível contacto com as partes eléctricas.
As declarações de consumo indicadas na placa das características foram medidas com este tipo de instalação.

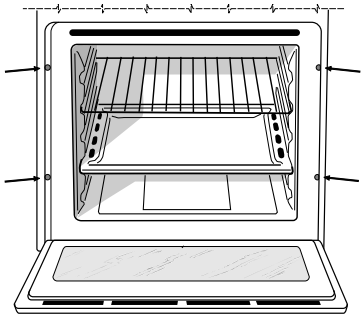
**Ventilação**

Para garantir uma boa ventilação é necessário eliminar a parede traseira do vão. É preferível instalar o forno de maneira que apoie-se sobre duas ripas de madeira, ou sobre uma tábua com uma abertura de pelo menos 45 x 560 mm. (*veja as figuras*).




**Colocar no centro e prender**

Para prender o aparelho no móvel: abra a porta do forno e atarraxe 4 parafusos na madeira, nos 4 furos situados na moldura ao redor.

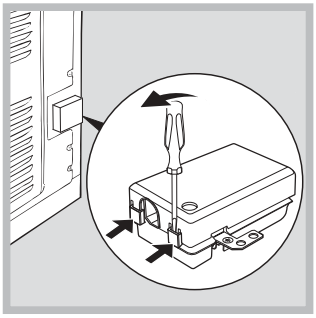


**!** Todos os componentes de garantia da protecção precisam estar presos de modo que não possam ser tirados sem o emprego de uma ferramenta.

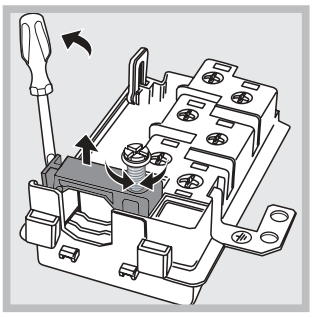
## Ligação eléctrica

**!** Os fornos equipados com cabo de fornecimento com três pólo, são preparados para funcionar com corrente alternada na tensão e frequência de fornecimento indicadas na placa de identificação (veja a seguir).

**Montagem do cabo de fornecimento**



1. Para abrir a caixa de terminais faça alavanca com uma chave de parafuso nas linguetas aos lados da tampa: puxe e abra a tampa (*veja a figura*).
2. Desatarraxe o parafuso da braçadeira e tire-o utilizando uma chave de fendas (veja a figura).



3. Tire os parafusos dos contactos L-N-⏚ e, em seguida, prenda os fios embaixo das cabeças dos parafusos a obedecer as cores: Azul (N) Castanho (L) Amarelo-Verde (⏚).

**Ligação do cabo de alimentação à rede**

Monte no cabo uma ficha em conformidade com as normas para a carga indicada na placa de identificação (*veja ao lado*). No caso de uma ligação directa à rede, será necessário interpor, entre o aparelho e a rede, um interruptor omnipolar com abertura mínima entre os contactos de 3 mm. na dimensão certa para a carga e em conformidade com as normas em vigor (a ligação à terra não deve ser interrompida pelo interruptor). O cabo de alimentação deve ser colocado de maneira que em nenhum ponto ultrapasse de 50°C a temperatura do ambiente.

**!** O técnico instalador é responsável pela realização certa da ligação eléctrica e da obediência das regras de segurança.

Antes de efectuar a ligação, certifique-se que:
- a tomada tenha uma ligação à terra e seja em conformidade com a legislação;
- a tomada tenha a capacidade de suportar a carga máxima de potência da máquina, indicada na placa de identificação (*veja a seguir*);
- a tensão de alimentação seja entre os valores da placa de identificação (*veja a seguir*);
- a tomada seja compatível com a tomada do aparelho. Em caso contrário, substitua a tomada ou a ficha; não empregue extensões nem tomadas múltiplas.

**!** Depois de ter instalado o aparelho, o acesso ao cabo eléctrico e à tomada da corrente deve ser fácil.

**!** O cabo não deve ser dobrado nem comprimido.

**!** O cabo deve ser verificado periodicamente e substituído somente por técnicos autorizados (*veja a Assistência Técnica*).

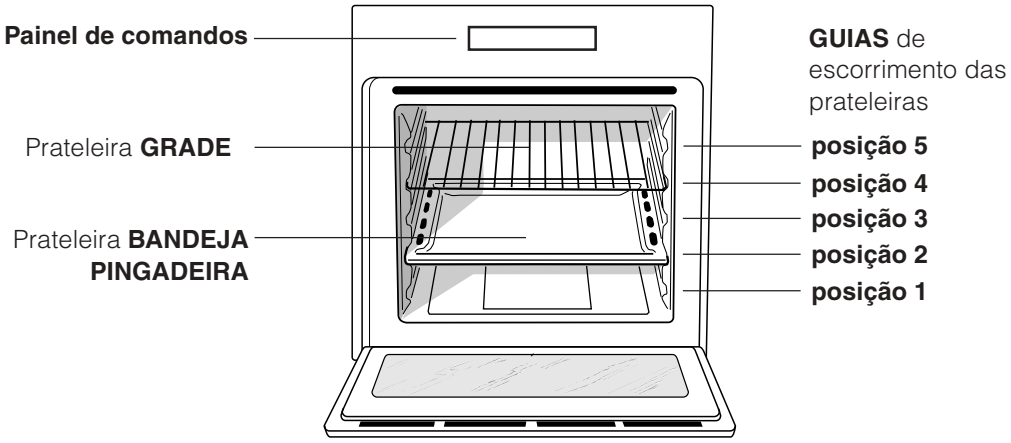
**! A empresa exime-se de qualquer responsabilidade se estas regras não forem obedecidas.**

| **PLACA DAS CARACTERÍSTICAS** | |
|---|---|
| **Medidas** | largura cm. 43,5<br>altura cm. 32<br>profundidade cm. 40 |
| **Volume** | Litros 56 |
| **Ligações eléctricas** | tensão de 220-240V ~ 50Hz<br>Potência máxima absorvida 2800W |
| **ETIQUETA DE ENERGIA** | Directiva 2002/40/CE acerca dos fornos eléctricos.<br>Norma EN 50304<br><br>Consumo de energia com convecção Natural – função de aquecimento: ═ Tradicional;<br><br>Consumo de energia da declaração de Classe com convecção Forçada - função de aquecimento: Pastéis |
| CE<br><br>🗑 | Este aparelho é em conformidade com as seguintes Directivas da Comunidade Europeia:<br>2006/95/CEE de 12/12/06 (Baixa Tensão) e posteriores modificações – 2004/108/CEE de 15/12/04 (Compatibilidade Electromagnética) e posteriores modificações - 93/68/CEE de 22/07/93 e posteriores modificações.<br>- 2002/96/CE e posteriores modificações.<br>- 1275/2008 stand-by/off mode. |

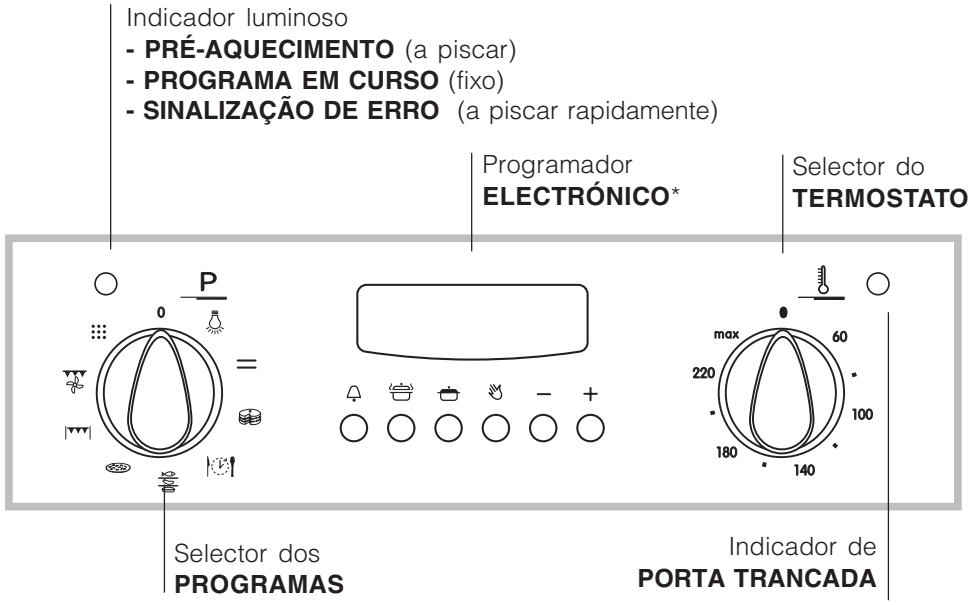
# Descrição do aparelho



## Vista de conjunto




## Painel de comandos




* Há somente em alguns modelos.

# Início e utilização

PT

**!** Quando o acender pela primeira vez, aconselhamos de fazer funcionar o forno vazio pelo menos durante uma hora, com o termóstato posto à temperatura máxima e a porta fechada. Em seguida, pode apagar, abrir a porta do forno e ventilar a sala. O odor que se sente é por causa da evaporação das substâncias empregadas para proteger o forno.

## Início do forno

1. Para seleccionar o programa de cozedura que desejar, rode o selector dos PROGRAMAS.
2. O forno entra na fase de pré aquecimento, no painel de comandos piscará o indicador luminoso do PRÉ AQUECIMENTO.
3. Para escolher a temperatura rode o selector do TERMOSTATO. Uma lista com as cozeduras e as respectivas temperaturas aconselhadas pode ser consultada na Tabela de cozedura (*veja os Programas*).
4. O indicador luminosos do PROGRAMA EM CURSO aceso fixo no painel dos comandos avisa que o pré aquecimento foi completado: coloque dentro os alimentos a serem cozidos.
5. Durante a cozedura é sempre possível:
- modificar o programa de cozedura mediante o selector dos PROGRAMAS;
- modificar a temperatura mediante o selector do TERMÓSTATO;
- interromper a cozedura se recolocar o selector dos PROGRAMAS na posição “0”.
6. No caso de uma interrupção do fornecimento eléctrico, se a temperatura do forno não baixar demais, o aparelho é equipado com um sistema que reactiva o programa desde o ponto em que tiver sido interrompido.

**!** Nos aparelhos dotados de programador electrónico, para utilizar o forno eléctrico, carregue a tecla (no visor aparecerá o símbolo ) antes de seleccionar a função de cozedura desejada.

**!** No programa BARBECUE não há pré-aquecimento.

**!** Nunca encoste objectos no fundo do forno, para evitar riscos de danos ao esmalte.

**!** Coloque sempre os recipientes de cozedura sobre a grade fornecida.

**Ventilação de arrefecimento**

Para obter uma redução das temperaturas externas, alguns modelos são equipados com uma ventoinha de arrefecimento. Esta gera um jacto de ar que sai entre o painel de comandos e a porta do forno.
No final da cozedura, a ventoinha continua a funcionar até o forno arrefecer suficientemente. No programa para PASTÉIS inicia somente quando o forno estiver quente.

**!** No final da cozedura, a ventoinha continua a funcionar até o forno arrefecer suficientemente.

**Luz do forno**

Acende-se se for seleccionado mediante o selector dos PROGRAMAS. Permanece acesa quando se seleccionar um programa de cozedura.

Há somente em alguns modelos.

# Programas



## Programas de cozedura

**!** Para todos os programas pode ser definida uma temperatura
entre 60°C e MÁX., excepto:.

- BARBECUE (é aconselhável configurar somente em MÁX.);
- GRATIN (é aconselhável não ultrapassar a temperatura de 200°C).

Programa de **FORNO TRADICIONAL**

Com esta cozedura tradicional é melhor utilizar uma única prateleira: com mais de uma prateleira haverá má distribuição da temperatura.

Programa de **COZEDURA MÚLTIPLA**

Como o calor é constante e uniforme em todo o forno, o ar coze e cora os alimentos de maneira uniforme. É possível utilizar até duas prateleiras no máximo contemporaneamente.

Programa de **BARBECUE**

Uma temperatura alta e directa do grill é aconselhada para os alimentos que necessitarem de uma alta temperatura superficial. Coza com a porta do forno fechada.

Programa de **GRATIN**

Une a irradiação térmica unidirecional com a circulação forçada do ar no interior do forno. Deste modo impede-se a queimadura da superfície dos alimentos ao aumentar-se o poder de penetração do calor. Coza com a porta do forno fechada.

Programa do **FORNO PARA PIZZA**

Esta combinação possibilita um aquecimento rápido do forno, com um grande fluxo de calor principalmente por baixo. Se utilizar mais de uma prateleira de cada vez, será necessário trocar a posição das mesmas na metade da cozedura.

Programa do **FORNO PARA PASTÉIS**

Esta função é indicada para a cozedura de comidas delicadas, (especialmente doces que necessitarem de levitação) e algumas preparações “mignon” em 3 prateleiras simultaneamente.

Programa de **FAST COOKING**

Este programa não necessita de aquecimento prévio. Este programa é especificamente indicado para cozeduras rápidas de alimentos previamente preparados (congelados ou previamente cozidos). Os melhores resultados são obtidos se utilizar apenas uma prateleira.

Programa de **FAST CLEAN**

É o programa de limpeza automática e integral do forno, mediante pirólise (*veja a Manutenção e cuidados*).

## Conselhos práticos para cozedura

**!** Nas cozeduras ventiladas não utilize as posições das prateleiras 1 e 5: que recebem directamente ar quente porque poderão provocar queimaduras em alimentos delicados.
**!** Nas cozeduras de BARBECUE e GRATIN, coloque a bandeja pingadeira na posição 1 para recolher os resíduos de cozedura (molhos e/ou gordura).

COZEDURA MÚLTIPLA
- Utilize as posições 2 e 4 das prateleiras, coloque na 2 os alimentos que necessitarem de mais calor.
- Coloque a bandeja pingadeira embaixo e a grade em cima.

BARBECUE
- Coloque a grade na posição 3 ou 4, disponha os alimentos no centro da grade.
- É aconselhável configurar o nível de energia no máximo. Não se alarme se a resistência superior não permanecer constantemente acesa: o seu funcionamento é controlado por um termóstato;

FORNO para PIZZA
- Utilize uma forma de alumínio leve, apoie-a na grelha do forno.
  Se utilizar a bandeja pingadeira aumentará os tempos de cozedura e dificilmente será obtida uma pizza crocante.
- No caso de pizzas com muita cobertura é aconselhável colocar o queijo mozzarella na metade da cozedura.

PT

# Tabela de cozedura

| Programas | Alimentos | Peso (Kg) | Posição das prateleiras | | Pré-aquecimento | Temperatura aconselhada (°C) | Duração da cozedura (minutos) |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | Guias padrão | Guias corrediças | | | |
| **Forno Tradicional** | Pato | 1,5 | 2 | 1 | Sim | 200-210 | 70-80 |
| | Franco | 1,5 | 2 | 1 | Sim | 200-210 | 60-70 |
| | Carne de vitela ou vaca assada | 1 | 2 | 1 | Sim | 200 | 70-75 |
| | Carne de porco assada | 1 | 2 | 1 | Sim | 200-210 | 70-80 |
| | Biscoitos (massa tenra) | - | 2 | 1 | Sim | 180 | 15-20 |
| | Tortas doces | 1 | 2 | 1 | Sim | 180 | 30-35 |
| **Forno para Pastéis** | Tortas | 0,5 | 2 ou 3 | 1 ou 2 | Sim | 180 | 25-35 |
| | Doces de fruta | 1 | 2 ou 3 | 1 ou 2 | Sim | 180 | 40-50 |
| | Plum cake | 0,7 | 2 ou 3 | 1 ou 2 | Sim | 170-180 | 45-55 |
| | Queques pequenos em 2 prateleiras | 0,7 | 2 e 4 | 1 e 3 | Sim | 180-190 | 20-25 |
| | Pão-de-ló | 0,6 | 2 ou 3 | 1 ou 2 | Sim | 160-170 | 30-40 |
| | Éclair em 3 prateleiras | 0,7 | 1 e 3 e 5 | 1 e 2 e 4 | Sim | 180-190 | 20-25 |
| | Biscoitos em 3 prateleiras | 0,7 | 1 e 3 e 5 | 1 e 2 e 4 | Sim | 180 | 20-25 |
| | Crêpes recheadas | 0,8 | 2 | 1 | Sim | 200 | 30-35 |
| | Merengues em 3 prateleiras | 0,5 | 1 e 3 e 5 | 1 e 2 e 4 | Sim | 90 | 180 |
| | Salgadinhos folhados de queijo | 0,5 | 2 | 1 | Sim | 210 | 20-25 |
| **Cozinha Rápida** | **Congelados** | | | | | | |
| | Pizza | 0.3 | 2 | 1 | - | 250 | 12 |
| | Misto abóbora e camarão panado | 0.4 | 2 | 1 | - | 200 | 20 |
| | Torra rústica de espinafre | 0.5 | 2 | 1 | - | 220 | 30-35 |
| | Panzerotti | 0.3 | 2 | 1 | - | 200 | 25 |
| | Lasanhas | 0.5 | 2 | 1 | - | 200 | 35 |
| | Pãezinhos doirados | 0.4 | 2 | 1 | - | 180 | 25-30 |
| | Bolinhos de frango | 0.4 | 2 | 1 | - | 220 | 15-20 |
| | **Pré-cozidos** | | | | | 200 | |
| | Asas de frango doiradas | 0.4 | 2 | 1 | - | | 20-25 |
| | **Comidas Frescas** | | | | | | |
| | Biscoitos (massa tenra) | 0.3 | 2 | 1 | - | 200 | 15-18 |
| | Plum-cake | 0.6 | 2 | 1 | - | 180 | 45 |
| | Salgadinhos folhados de queijo | 0.2 | 2 | 1 | - | 210 | 10-12 |
| **Cozedura Múltipla** | Pizza em 2 prateleiras | | 2 e 4 | 1 e 3 | Sim | 220-230 | 20-25 |
| | Toras doces em 2 prateleiras/tortas em 2 prateleiras | | 2 e 4 | 1 e 3 | Sim | 180 | 30-35 |
| | Pão-del-l[o em 2 prateleiras (na bandeja pingadeira) | | 2 e 4 | 1 e 3 | Sim | 170 | 20-25 |
| | Frango assado + batatas | 1+1 | 1 e 2/3 | 1 e 3 | Sim | 200-210 | 65-75 |
| | Cordeiro | 1 | 2 | 1 | Sim | 190-200 | 45-50 |
| | Cavala | 1 | 1 ou 2 | 1 | Sim | 180 | 30-35 |
| | Lasanhas | 1 | 2 | 1 | Sim | 190-200 | 35-40 |
| | Éclairs em 2 prateleiras | | 2 e 4 | 1 e 3 | Sim | 190 | 20-25 |
| | Biscoitos em 2 prateleiras | | 2 e 4 | 1 e 3 | Sim | 190 | 10-20 |
| | Salgadinhos folhados com queijo em 2 prateleiras | | 2 e 4 | 1 e 3 | Sim | 210 | 20-25 |
| | Tortas salgadas | | 1 e 3 | 1 e 3 | Sim | 200 | 20-30 |
| **Forno para Pizza** | Pizza | 0,5 | 2 | 1 | Sim | 220 | 15-20 |
| | Fogaça | 0,5 | 2 | 1 | Sim | 200 | 20-25 |
| **Barbecue** | Cavala | 1 | 4 | 3 | Não | Max | 15-20 |
| | Linguado e chocas | 0,7 | 4 | 3 | Não | Max | 10-15 |
| | Espetos de calamares e camarões | 0,7 | 4 | 3 | Não | Max | 8-10 |
| | Filé de bacalhau | 0,7 | 4 | 3 | Não | Max | 10-15 |
| | Verduras na grelha | 0,5 | 3 ou 4 | 2 ou 3 | Não | Max | 15-20 |
| | Bife de vitela | 0,8 | 4 | 3 | Não | Max | 15-20 |
| | Salsichas | 0,7 | 4 | 3 | Não | Max | 15-20 |
| | Hambúrguer | n° 4 ou 5 | 4 | 3 | Não | Max | 10-12 |
| | Tostas (ou pão tostado) | n° 4 ou 6 | 4 | 3 | Não | Max | 3-5 |
| | Frango no espeto giratório (se houver) | 1 | - | - | Não | Max | 70-80 |
| | Cordeiro no espeto giratório (se houver) | 1 | - | - | Não | Max | 70-80 |
| **Gratin** | Frango grelhado | 1,5 | 2 | 2 | Não | 210 | 55-60 |
| | Chocas | 1 | 2 | 2 | Não | 200 | 30-35 |
| | Frango no espeto giratório (se houver) | 1,5 | - | - | Não | 210 | 70-80 |
| | Pato no espeto giratório (se houver) | 1,5 | - | - | Não | 210 | 60-70 |
| | Carne de vitela ou vaca assada | 1 | 2 | 2 | Não | 210 | 60-75 |
| | Carne de porco assada | 1 | 2 | 2 | Não | 210 | 70-80 |
| | Cordeiro | 1 | 2 | 2 | Não | 210 | 40-45 |

**!** Os tempos de cozedura são indicativos e podem ser modificados em função dos próprios gostos pessoais. Os tempos de pré-aquecimento do forno são pré-configurados e não podem ser modificados manualmente.

# O programador de cozedura electrónico

INDESIT

PT

Possibilita programar o forno ou o grill nos funcionamentos:
- início posterior da cozedura com duração estabelecida;
- início imediato com duração estabelecida;
- contador de minutos.

Função das teclas :

: contador de minutos horas, minutos

: duração da cozedura
: final da cozedura

: comutação manual
— : programação adiantar tempos
+ : programação atrasar tempos.

**Como acertar o relógio digital**

Depois da ligação à rede eléctrica ou depois de falta de corrente, o mostrador piscará com: 0.00

- Prima contemporaneamente as teclas e e sucessivamente (dentro de 4 segundos) mediante as teclas — e + acerte a hora exacta.
  Com a tecla + o tempo aumenta.
  Com a tecla — o tempo diminui.

É possível, se for preciso, acertar novamente a hora de duas maneiras:
1. Repetir todas as fases acima descritas.
2. Premer a tecla e em seguida, mediante as teclas — e + acertar o relógio.

**Funcionamento manual do forno**

Depois de ter regulado a hora, o programador passa automaticamente para a posição manual.

Observação: Prima a tecla para restabelecer o funcionamento manual depois de cada vez que cozer em "Automático".

**Regulação volume sinal sonoro**

Depois de ter escolhido e confirmado as regulações do relógio mediante a tecla — é possível regular o volume do sinal sonoro de alarme.

**Início da cozedura posterior com duração estabelecida**

É preciso programar a duração da cozedura e a hora de final da cozedura. Suponhamos que o ecrã indique 10:00 horas.
1. Girar os botões de comando do forno para a função e a temperatura desejada (por exemplo : forno estático, 200° C).
2. Prima a tecla e sucessivamente (dentro de 4 segundos) mediante as teclas — e + programe a duração desejada. Suponhamos programar uma cozedura de 30 minutos; aparece:

Ao soltar-se a tecla, depois de 4 segundos, será novamente visualizada a hora actual com o símbolo e a escrita "auto"
3. Prima a tecla e sucessivamente prima as teclas — e + até programar a hora do final da cozedura desejada, suponhamos às 13:00

4. Ao soltar a tecla, no ecrã, depois de 4 segundos, aparece a hora actual:

A escrita "auto" acesa recorda-nos que foi realizada a programação da duração e do final da cozedura com funcionamento automático. Nesta altura, o forno acende-se automaticamente às 12:30 de modo que termine depois de 30 minutos. Quando o forno estiver aceso, aparece a panelinha acesa durante toda a duração da cozedura. A qualquer momento, se for premida a tecla , é possível visualizar a duração programada; se for premida a tecla visualiza-se a hora de final de cozedura.
No final da cozedura, tocará o sinal acústico; para interrompê-lo prima uma tecla qualquer excepto as teclas — e +.

**Início imediato com duração estabelecida**

Se for programada somente a duração (pontos 1 e 2 do parágrafo "Início cozedura posterior com duração estabelecida") a cozedura iniciará imediatamente.

**Para anular uma cozedura já programada**

Prema a tecla e mediante tecla — coloque o tempo novamente em:

e, em seguida, prima a tecla de funcionamento manual .

**Função contador de minutos**

No funcionamento contador de minutos é programado o momento a partir do qual começa uma contagem regressiva. Esta função não comanda para acender nem apagar o forno, somente emite um alarme acústico quando o tempo esgotar-se.

Prima a tecla , aparece:

Em seguida, mediante as teclas — e + programe o tempo desejado Solte a tecla, o tempo partirá no segundo exacto, no ecrã aparece a hora actual.

No final do tempo tocará um sinal acústico que pode ser parado se for premida uma tecla qualquer (excepto as teclas — e +) e o símbolo apaga-se.

**Correcção e cancelamento dos dados**

- É possível mudar os dados programados a qualquer momento, se for premida a tecla correspondente e premida a tecla — ou +.
- Ao cancelar a duração de cozedura, cancela-se automaticamente também o final do funcionamento e vice-versa.
- No caso de funcionamento programado, o aparelho não aceita tempos de final de cozedura anteriores ao de início de cozedura propostos pelo próprio aparelho.

# Precauções e conselhos

PT

**!** Este aparelho foi projectado e fabricado em conformidade com as regras internacionais de segurança. Estas advertências são fornecidas por razões de segurança e devem ser lidas com atenção.

## Segurança geral

- Este aparelho foi concebido para utilização de tipo não profissional no âmbito de moradas.
- Este aparelho não deve ser instalado ao ar livre, mesmo num sítio protegido, porque é muito perigoso deixá-lo exposto a chuva e temporais.
- Para deslocar o aparelho pegue-o sempre pelos cabos para este fim, situados aos lados do forno.
- Não toque na máquina se estiver descalço, ou se as suas mãos ou pés estiverem molhados ou húmidos.
- Este aparelho deve ser empregado para cozer alimentos, somente por pessoas adultas e segundo as instruções apresentadas neste folheto.
- **Durante o uso do aparelho os elementos de aquecimento e algumas partes da porta do forno ficam muito quentes. Tome cuidado para não tocar nos mesmos e mantenha as crianças afastadas.**
- Evite que o cabo de alimentação de outros electrodomésticos encoste-se em partes quentes do forno.
- Não tape as aberturas de ventilação e de eliminação de calor.
- Pegue pelo centro a maçaneta de abertura da porta: os lados podem estar quentes.
- Utilize luvas de forno para colocar e tirar recipientes;
- Não forre o fundo do forno com folhas de alumínio.
- Não guarde material inflamável no forno: se o aparelho for inadvertidamente colocado a funcionar, poderão arder.
- Assegure-se sempre que os selectores estejam na posição "●"/"○" quando não estiver a utilizar o aparelho.
- Não puxe pelo cabo para deslizar a ficha da tomada eléctrica, pegue pela ficha.
- Não realize limpeza nem manutenção sem antes ter desligado a ficha da rede eléctrica.
- Se houver avarias, em nenhum caso mexa nos mecanismos internos para tentar repará-las. Contacte a Assistência Técnica (*veja a Assistência técnica*).
- Não coloque objectos pesados sobre a porta do forno aberta.
- Não permita que as crianças brinquem com o aparelho.
- Não é previsto que este aparelho seja utilizado por pessoas (incluso crianças) com reduzidas capacidades físicas, sensoriais ou mentais, por pessoas inexperientes ou que não tenham familiaridade com o produto, a não ser que seja vigiadas por uma pessoa responsável pela sua segurança ou que tenham recebido instruções preliminares sobre o uso do aparelho.

## Eliminação

- Eliminação do material de embalagem: obedeça as regras locais, de maneira que as embalagens possam ser reutilizadas.
- A directiva Europeia 2002/96/CE referente à gestão de resíduos de aparelhos eléctricos e electrónicos (RAEE), prevê que os electrodomésticos não devem ser escoados no fluxo normal dos resíduos sólidos urbanos. Os aparelhos desactualizados devem ser recolhidos separadamente para optimizar a taxa de recuperação e reciclagem dos materiais que os compõem e impedir potenciais danos para a saúde humana e para o ambiente. O símbolo constituído por um contentor de lixo barrado com uma cruz deve ser colocado em todos os produtos por forma a recordar a obrigatoriedade de recolha separada.
  Os consumidores devem contactar as autoridades locais ou os pontos de venda para solicitar informação referente ao local apropriado onde devem depositar os electrodomésticos velhos.

## Economia e respeito do meio ambiente

- Se utilizar o forno nos horários a partir do fim da tarde, até as primeiras horas da manhã, principalmente no caso dos programas de FAST CLEAN, colabora-se para reduzir a carga de absorção das empresas fornecedoras de electricidade.
- É recomendável realizar as cozeduras de BARBECUE e GRATIN sempre com a porta fechada: quer para obter melhores resultados, quer para uma sensível economia de energia (aproximadamente 10%).
- Mantenha as guarnições eficientes e limpas, para poderem aderir bem na porta e não causar dispersão de calor.

# Manutenção e cuidados



## Desligar a corrente eléctrica

Antes de realizar qualquer operação, desligue o aparelho da alimentação eléctrica.

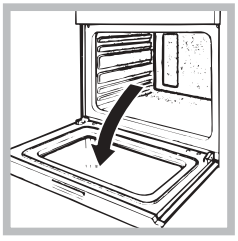
## Limpeza do aparelho

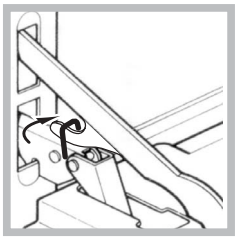
**!** Nunca utilize equipamento de limpeza a vapor ou de alta pressão para limpar a aparelhagem.

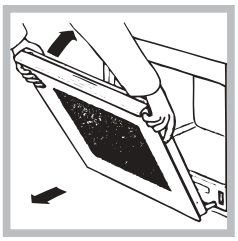
- As partes externas esmaltadas ou inoxidáveis e as guarnições de borracha podem ser limpadas com uma esponjinha molhada com água morna e sabão neutro. Se for difícil remover as manchas, empregue produtos específicos. É aconselhado enxaguar com água abundante e enxugar depois da limpeza. Não empregue pós abrasivos nem substâncias corrosivas.
- O interior do forno deve ser sempre limpado de preferência depois de cada utilização, enquanto ainda estiver morno. Utilize água quente e detergente, enxagúe e enxugue com um pano macio. Evite abrasivos.
- Os acessórios podem ser facilmente lavados como quaisquer utensílios, inclusive numa máquina de lavar loiça.

## Limpeza da porta

Limpe o vidro da porta com esponjas e produtos não abrasivos e enxugue com um pano macio; não use materiais ásperos, abrasivos ou espátulas metálicas afiadas que podem arranhar a superfície e quebrar o vidro.Para uma limpeza mais cuidadosa, é possível retirar a porta do forno.
1. abra a porta inteiramente (*veja a figura*);
2. levante e rode as alavancas situadas nas duas dobradiças;







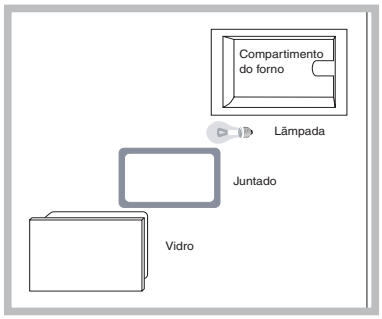
3. segure a porta dos dois lados exteriores e feche-a novamente devagar mas não inteiramente; Em seguida puxe a porta para a frente e retire-a das dobradiças (*veja a figura*).

Para montar novamente a porta realize, na ordem contrária, as mesmas operações.

**Verificação das guarnições**

Verifique periodicamente o estado da guarnição ao redor da porta do forno. Se houver danos, contacte o Centro de Assistência Técnica mais perto (veja a Assistência técnica).. É aconselhável não usar o forno antes do mesmo ter sido reparado.

## Substituição da lâmpada




Para substituir a lâmpada de iluminação do forno:

1. Retire a tampa de vidro, utilize uma chave de parafuso.
2. Desenrosque a lâmpada e troque-a por outra análoga: potência 15 W, engate E 14.
Monte novamente a tampa, preste atenção para colocar correctamente a guarnição (veja a figura).

## Limpeza automática FAST CLEAN

Com o programa FAST CLEAN a temperatura interna do forno chega a 500°C e activa-se o processo de pirólise, ou seja, a carbonização dos resíduos.
A sujidade é literalmente incinerada.
Durante a limpeza automática, as superfícies podem ficar muito quentes: mantenha as crianças afastadas. Pelo vidro da porta forno é possível observar algumas partículas que se iluminam: trata-se de uma combustão instantânea, um fenómeno absolutamente normal, que não implica perigo algum.

Antes de activar FAST CLEAN:

- com uma esponja húmida retire do interior do forno os resíduos maiores. Não utilize detergentes;
- retire todos os acessórios;
- não deixe panos de prato nem pegas de tecido na maçaneta.

**!** Se o forno estiver excessivamente quente, a pirólise poderia não se pôr em funcionamento. Aguarde arrefecer.

**!** Será possível activar este programa somente depois de ter fechado a porta do forno.

**Dispositivos de segurança**

- a porta tranca-se assim que a temperatura chegar a valores altos;
- em caso de um evento anómalo, a alimentação dos elementos aquecedores será interrompida.

**Início FAST CLEAN imediato com duração preestabelecida**

1. Carregue na tecla de funcionamento manual.
2. Seleccione com o selector dos PROGRAMAS o programa.
3. É possível desligar o forno em qualquer momento colocando o selector dos PROGRAMAS na posição "0".

**!** A duração máxima da FAST CLEAN é de 120 minutos e portanto, após este período de tempo, o forno desliga-se automaticamente.

**Início FAST CLEAN posterior com duração estabelecida**

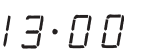
É preciso programar a duração e a hora do fim da função FAST CLEAN. Suponhamos que o ecrã indique 10:00 horas.

1. Gire o selector dos PROGRAMAS na função
2. Prima a tecla e sucessivamente (dentro de 4 segundos) mediante as teclas — e + programe a duração desejada. Suponhamos programar uma cozedura de 60 minutos; aparece:

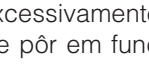
   Ao soltar-se a tecla, depois de 4 segundos, será novamente visualizada a hora actual com o símbolo e a escrita “auto”

**!** A duração máxima da FAST CLEAN é de 120 minutos e portanto as regulações superiores a 2 horas não terão efeito porque o forno se desligará automaticamente.

3. Prima a tecla e sucessivamente prima as teclas — e + até programar a hora do final da FAST CLEAN desejada, suponhamos às 13:00



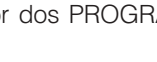

4. Ao soltar a tecla, no ecrã, depois de 4 segundos, aparece a hora actual:




A escrita "auto" acesa recorda-nos que foi realizada a programação.
Nesta altura, o forno acende-se automaticamente às 12:00 de modo que termine depois de 60 minutos.
Quando o forno estiver aceso, aparece a panelinha acesa durante toda a duração da FAST CLEAN. A qualquer momento, se for premida a tecla , é possível visualizar a duração programada; se for premida a tecla visualiza-se a hora de final de FAST CLEAN.
**No final da FAST CLEAN, tocará o sinal acústico; para interrompê-lo prima uma tecla qualquer excepto as teclas — e +.**

**Para anular uma FAST CLEAN já programada**

Prema a tecla e mediante tecla — coloque o tempo novamente em:




e, em seguida, prima a tecla de funcionamento manual.

**Correcção e cancelamento dos dados**

- É possível mudar os dados programados a qualquer momento, se for premida a tecla correspondente e premida a tecla — ou +.
- Ao cancelar a duração de FAST CLEAN, cancela-se automaticamente também o final do funcionamento e vice-versa.
- No caso de funcionamento programado, o aparelho não aceita tempos de final de FAST CLEAN anteriores ao de início de FAST CLEAN propostos pelo próprio aparelho.

**No final da limpeza automática**

O indicador luminoso de PROGRAMA EM CURSO apaga-se, mas o indicador de PORTA TRANCADA permanece aceso. Para poder abrir a porta do forno, será necessário aguardar a temperatura do forno arrefecer até um nível aceitável e o indicador luminoso da PORTA TRANCADA ter-se apagado.
Neste ponto será possível constatar a presença de alguns depósitos de poeira branca no fundo e nas paredes do forno: retire-a com uma esponja húmida, com o forno frio.
Por outro lado, se desejar aproveitar o calor obtido para iniciar uma cozedura, a poeira também pode ser deixada: não implica qualquer perigo para os alimentos a serem cozidos.

# Assistência técnica



**Atenção:**
Este aparelho é equipado com um sistema de diagnóstico que possibilita detectar eventuais maus funcionamentos:
- o indicador luminoso SINALIZAÇÃO DE ERRO no painel de comandos piscará rapidamente,
- o forno desliga-se automaticamente
- entra em funcionamento a ventoinha.

Nestes casos será necessária uma intervenção da Assistência técnica.

**!** Nunca recorra a técnicos não autorizados.

**Comunique:**

- o tipo de avaria;
- o modelo da máquina (Mod.);
- o número de série (S/N);

Estas últimas informações encontram-se na placa de identificação situada no aparelho.